

# Minőségmutató-képzés konzervipari termékekre

A minőségmutató-képzés módosításáról, esetleges kiterjesztéséről új termékek megjelenése, új szabvány stb. függvényében – előállítói, ill. hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés kezdeményezésére – a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszer-higiéniai Főosztálya rendelkezik.

## 1. Fogalom meghatározás

A konzervipari termékek minőségmutatója a kiválasztott legfontosabb minőségi jellemzők természetes mértékegységben kifejezett mérőszámai egy- vagy többlépcsős transzformálásának és összegzésének eredménye, amely egy mérőszámban fejezi ki a konzervipari termékek minőségét. A termékminőségmutató megfelelő összegzés után egy vagy több termékcsoporthoz, főtermékcsoporthoz, ill. üzem, vállalat, iparág termékei minőségi színvonalának jellemzésére is alkalmas.

A konzervipari termékek minőségmutatóját, melynek értéke 4,00, jelenleg a következő mutatókomponensekből (a tulajdonságcsoporthoz transzformált mérőszámaiból) kell képezni:

$MK_1$  = érzékszervi mutatókomponens

$MK_2$  = összetételei mutatókomponens

$MK_3$  = tömeg (tiszt- és töltőtömeg) mutatókomponense

$MK_4$  = csomagolás és jelölés mutatókomponense

Ha egy termék mutatóképzésben valamennyi mutatókomponens (tulajdonságcsoporthoz) szerepel, akkor egy-egy tulajdonságcsoporthoz mutatókomponensének maximális értéke 1,00.

## 2. Minőségmutató-képzés köre

A minőségmutató-képzés valamennyi 5 kg-nál kisebb ipari csomagolású, pontozásos érzékszervi bírálati előírással rendelkező hazai előállítású konzervipari termékekre, továbbá a fűszerpapírokra terjed ki. A szárazították minőségmutató-képzéséről külön előírás rendelkezik.

## 3. A minőségmutató képzése

### 3.1. Általános képzési elvek

A négy minőségmutató-komponenst a képzési előírások szerint, egymástól függetlenül kell értékelni és pontozni. A minőségmutató-képzés a szabványos és gyártmánykönyvi adatokra valamint egyéb érvényes előírásokra épül. A minőségmutató-képzés alapelve, hogy a mutatókomponens az elemi minták, bizonyos esetben az átlagminták paramétereire hozzárendelhető és ezek összesítésével egy-egy termék minőségmutatója képezhető. Egy adott termék minőségmutatója az egyes mutatókomponensek számtani átlagának összege.

A termékek besorolását a minőségmutató-képzéshez az 1. sz. melléklet tartalmazza.

A minőségmutató-képzést értelemszerűen kell alkalmazni a mutatóképzésbe bevont termékkör új választékaira is.

Az érzékszervi tulajdonság minden esetben elsőrendűen kritikus jellemző, ami azt jelenti, hogy az érzékszervi mutatókomponens 0,00 értéke valamennyi többi jellemző mutatókomponensének értékét, – függetlenül azok nagyságától – törli és így a minta (termék) minőségmutatója is 0,00. Elsőrendűen kritikus jellemző valamennyi forgalomba hozatalt kizáró tulajdonság. Az összetételi mutatókomponensen belül kijelölt kritikus jellemző (összes nitrogéntartalom) nem megfelelő érték (a részkomponens pontszáma 0,00) esetén törli a többi összetételi jellemző részkomponensének (pontszámának) értékét úgy, hogy az összetételi mutatókomponens értéke 0,00.

Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés és ha nem megfelelő, a csomagolásra adott pontszámot törli.

A minőségmutató-képzéshez a termékek csoportosítását az 1. sz. melléklet, az egyes termékcsoportokra vonatkozó képzési előírásokat a 2. sz. melléklet tartalmazza. A 2/1–9 sz. mellékletben nem szereplő, de pontozásos érzékszervi bírálattal rendelkező termékek minőségmutató-képzését a 2/10. sz. melléklet szerint kell végezni. Ezen termékek minőségmutató adatait értelemszerűen az 1. sz. mellékletben felsorolt illető főtermékcsoportnál kell gyűjteni és ott összesíteni.

A minőségmutatót a késztermék ellenőrzési vizsgálatok eredményei alapján kell képezni.

### 3.2. *Érzékszervi mutatókomponens (MK<sub>1</sub>)*

Az érzékszervi bírálat végrehajtását és a minősítést a szabványelőírásoknak megfelelően kell végezni. Az érzékszervi tulajdonságok elsőrendűen kritikus jellemzők.

Az érzékszervi mutatókomponenst – a tulajdonságcsoportokra előírt minimális pontszámok figyelembevételével – a 2/1–10. sz. mellékletek 1. fejezete szerint kell képezni. Amennyiben a termék érzékszervi tulajdonsága a hatályos minősítő előírások szerint nem megfelelő – figyelembe véve, hogy elsőrendűen kritikus jellemző – akkor az eredő minőségmutató 0,00.

### 3.3. *Összetételi mutatókomponens (MK<sub>2</sub>)*

A vizsgálatokat az érvényes szabványokban, ill. a Módszerkönyvben leírt módszerekkel kell végezni. Az összetételnél – táplálkozás-élettani jelentősége miatt – kritikus jellemző az összes nitrogéntartalom, amely a szabványban rögzített minimális érték alatt 0 pontot kap és – függetlenül a többi jellemző értékelésétől – törli az összetételi mutatókomponenst. Az összetételi mutatókomponens képzési módját a 2/1–10. sz. mellékletek 2. fejezetei tartalmazzák. Amennyiben a termék valamely összetételi jellemzője a hatályos minősítő előírások szerint nem megfelelő, az illető részmutató-komponens értéke 0,00.

Az „Egyéb konzervipari termékek minőségmutató képzése” lap (2/10. sz. melléklet) szerint minősítendő szabványos pontozásos érzékszervi bírálati előírással rendelkező termékeknel az összetételi jellemzők megfelelőségének vizsgálatát valamennyi rutinszerűen vizsgált és minőséget döntően meghatározó jellemzőre ki kell terjeszteni. Amennyiben akár egy paraméter nem megfelelő, a termék összetételi mutatókomponense 0,00.

### 3.4. Tömeg (tisza és töltőtömeg) mutatókomponense (MK<sub>3</sub>)

A tömeg (tisza vagy töltő) mutatókomponenst az egyedi mintákhoz kell egyenként rendelni, majd átlagolni vagy legalább 3 tömegmérés átlagértékéhez kell rendelni. A tömeg mutatókomponens képzési módját a 2/1–10. sz. mellékletek 3. fejezetei tartalmazzák. Amennyiben a termék tömege a hatályos minősítő előírások szerint nem megfelelő, a tömeg minőségmutatókomponense 0,00.

### 3.5. Csomagolásjelölés mutatókomponense (MK<sub>4</sub>)

A mutatókomponens-képzés előtt a csomagolásjelölés megfelelőségének elbírálását az érvényes előírások szerint el kell végezni. Ha a csomagolás vagy a jelölés a szabványos követelményeket nem elégíti ki, a csomagolásjelölés mutatókomponense 0,00.

Ha a csomagolásjelölés megfelelő, a mutatókomponens-képzéshez legalább 13 termékegyedet egyenként kell megvizsgálni és értékelni a 2/1–10. sz. mellékletek 4. fejezete szerint.

A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző, mely ha nem megfelelő, törli a termék csomagolás mutatókomponensét. A csomagolásjelölés mutatókomponense a csomagolásra adott átlagpontszám. Ha a csomagolás a 13 termékegyed közül akár egynél nem megfelelő, akkor a csomagolásjelölés mutatókomponense 0,00.

## 4. A minőségmutató eredmények vezetése, nyilvántartása

A minőségmutató és az azokhoz tartozó vizsgálati eredmények dokumentálása olyan legyen, hogy azok vezetésének helyességét ellenőrizni lehessen. A vizsgálatok gyakoriságáról és a vezetendő nyilvántartásokról belső (hatósági, vizsgálati, ill. üzemi) szabályzatok rendelkeznek.

## 5. Előállítói, hatósági és komplex minőségmutató összegzése

Az üzemekben az egyes termékcsoportokra, főtermékcsoportokra naponta majd ezek összesítésével lehetőleg havonta vagy szezonálisan kell a minőségmutatót képezni a mutatókomponensek számtani átlagolásával.

Éves szinten a fő- és egyes esetekben a termékcsoport üzemi, vállalati, ipari eredő minőségmutató számítását a havi (szezonális) minőségmutatók volumenarányos átlagolásával kell képezni.

A hatósági minőségmutató adatok összesítése a vizsgált tételszámmal súlyozva történik.

A komplex minőségmutató a hatósági és ipari minőségmutató számtani átlaga.

## Termékek csoportosítása a minőségmutató-képzéshez

Főtermékcsoport	Termékcsoport	Megjegyzés
1. Gyümölcskonzervek	Befőttek, pürék, lekvárfélék, gyümölcslevek, szörpök	
2. Főzelékkonzervek	Paradicsomos készítmények Zöldborsó termékek Zöldbab termékek Zöldségek sós leben Paradicsom ital	
3. Savanyúságok	Uborka készítmények Paprika készítmények Darabos vegyes savanyúság Vegyes vágott savanyúság	
4. Levesek	Szárított leveskészítmények Húsleves „kockák”	
5. Hőkezeléssel tartósított húskészítmények	Színhús készítmények Hőkezeléssel tart. apr. hústermékek Darált húskészítmények Húskrémek Húspástétomok Szárnyas konzervek, krémek Egyéb szárnyas konzervek	
6. Ételkonzervek	Tyúktojásos-, gombás-, köretes (töltelékes) készítmények Főzelékek feltéttel, feltét nélkül, mártások, leveskészítmények, levesbetétek, egyéb készítmények	
7. Hőkezeléssel tartósított gyermekétel-készítmények	Natúr pürék, dúsított gyermekételek	
8. Halas tartósított termékek	Pácolt halkészítmények, olajos haltermékek	
9. Ételizezítők	Ketchup „DELIKÁT” ízesítők Fűszerpaprika Mustár	
10. Száraztészta	Szálasáru Apróáru	
11. Egyéb tartósított termékek		pl. gyümölcsborok

## Gyümölcskonzervek minőségmutatóképzése

## 1.1. Befőttek

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Érzékszervi összpontszám	Pontszám
≥ 95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00

2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Vízben oldható szárazanyag-tartalom

Eltérés a gyártmánykönyvben, ill. címkén feltüntetett névleges értéktől (abszolút %-ban)	Pontszám
0,0% és 0,5% között	1,00
0,6% és 1,0% között	0,50
> 1,0% $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$	0,00

3. Töltőtömeg (MK<sub>3</sub>)

Gyártmánykönyvben, ill. címkén feltüntetett névleges értéktől való negatív eltérés		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 2,5%	0,0% – 1,5%	1,00
2,6% – 5,0%	1,6% – 3,0%	0,75
5,1% – 7,5%	3,1% – 4,5%	0,50
7,6% – 10,0%	4,6% – 6,0%	0,25
> 10,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	> 6,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Termékeket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

## 1.2. Gyümölcspürék, lekvárfélék

### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Érzékszervi összpontszám	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7–94,9	0,90
90,5–92,6	0,80
88,3–90,4	0,70
86,1–88,2	0,60
83,9–86,0	0,50
81,7–83,8	0,40
79,5–81,6	0,30
77,3–79,4	0,20
75,0–77,2	0,10
<75,00	0,00

### 2. Összetételei tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Vízben oldható szárazanyagtartalom %  $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$

A névlegestől való eltérés abszolút értéke $\frac{m}{m}$ ref %-ban	Pontszám
0,0% és 0,5% között	1,00
0,6% és 1,0% között	0,75
1,1% és 1,5% között	0,50
1,6% és 2,0% között	0,25
>2,0%	0,00

### 3. Tisztatómeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés %		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0%–1,2%	0,0%–1,0%	1,00
1,3%–2,5%	1,1%–2,0%	0,75
2,6%–3,7%	2,1%–3,0%	0,50
3,8%–5,0%	3,1%–4,0%	0,25
>5,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>4,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

### 1.3. Gyümölcslevek

#### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Érzékszervi összpontszám	Pontszám
≥ 95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00

#### 2. Összetételei tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Vízben oldható szárazanyagtartalom %  $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$

Névlegestől való eltérés abszolút értéke % $\frac{m}{m}$ ref-ban	Pontszám
0,0% és 0,5% között	1,00
0,6% és 1,0% között	0,50
> 1,0%	0,00

#### 3. Térfogat (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés		Pontszám
Egyedi minta	Átlag minta	
0,0% – 1,7%	0,0% – 1,0%	1,00
1,8% – 3,5%	1,1% – 2,0%	0,75
3,6% – 5,2%	2,1% – 3,0%	0,50
5,3% – 7,0%	3,1% – 4,0%	0,25
> 7,0% $\left(\frac{v}{v}\right)$	> 4,0% $\left(\frac{v}{v}\right)$	0,00

#### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás és jelölés	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

#### 1.4. Szörpök

##### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Érzékszervi összpontszám	Pontszám
17,6 – 20,0	1,00
15,2 – 17,5	0,75
13,2 – 15,1	0,50
11,2 – 13,1	0,25
<11,2	0,00

##### 2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Vízben oldható szárazanyagtartalom %  $\left(\frac{m}{m} \text{ ref } \%\right)$

Vízben oldható szárazanyagtartalom ref % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
65,5 – 67,5% között	1,00
67,5% felett	0,50
65,5% alatt	0,00

##### 3. Tisztatömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés %		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>4,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

##### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés



## Főzelékkonzervek minőségmutató képzése

## 2.1. Paradicsomos készítmények

## 2.1.1. Sűrített paradicsomkészítmények

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
<75,00	0,00

2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Vízben oldható szárazanyagtartalom % $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$	Pontszám
Névleges (minimális) érték + 0,5% $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$ felett	1,00
Névleges (minimális) érték + 0,5% $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$ -ig	0,50
Névleges (minimális) érték alatt	0,00

3. Tisztatömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0%	>4,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás,	0,00

- \*\* Elsőrendűen kritikus jellemző
- \* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

## 2.1.2. Tartósított lecső

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
<75,00	0,00

2. Összéleteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

## 2.1.

Vízben oldható (sómentes) szárazanyagtartalom % $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$	Pontszám
≥ 10,6	0,50
10,0 – 10,5	0,25
<10,0	0,00
névl. + 0,5% felett	
névl. + 0,5%-ig	
névl. alatt	

## 2.2.

Paprikaszetelek tömege % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
Névleges (minimális) érték + 4% $\left(\frac{m}{m}\right)$ felett	0,50
Névleges (minimális) érték + 4% $\left(\frac{m}{m}\right)$ -ig	0,25
Névleges (minimális) érték alatt	0,00

3. Tisztatömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyediminta	Átlag minta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0%	>4,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

2/2. sz. melléklet

2.2. Hőkezeléssel tartósított zöldborsó, hőkezeléssel tartósított hüvelyes zöldbab

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥ 95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00

2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
zöldborsó	zöldbab	
0,91 – 1,40	0,81 – 1,40	1,00
0,80 – 0,90 vagy 1,41 – 1,50	0,50 – 0,80 vagy 1,41 – 1,50	0,50
< 0,80 vagy > 1,50	< 0,50 vagy > 1,0	0,00

3. Töltőtömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 2,5%	0,0% – 1,5%	1,00
2,6% – 5,0%	1,6% – 3,0%	0,75
5,1% – 7,5%	3,1% – 4,5%	0,50
7,6% – 10,0%	4,6% – 6,0%	0,25
> 10,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	> 6,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

#### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

#### 2.3. Zöldségek sós lében

##### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7–94,9	0,90
90,5–92,6	0,80
88,3–90,4	0,70
86,1–88,2	0,60
83,9–86,0	0,50
81,7–83,8	0,40
79,5–81,6	0,30
77,3–79,4	0,20
75,0–77,2	0,10
<75,00	0,00

##### 2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
0,81–1,40	1,00
0,50–0,80 vagy 1,41–2,00	0,50
<0,50 vagy >2,00	0,00

##### 3. Töltőtömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0%–2,5%	0,0%–1,5%	1,00
2,6%–5,0%	1,6%–3,0%	0,75
5,1%–7,5%	3,1%–4,5%	0,50
7,6%–10,0%	4,6%–6,0%	0,25
>10,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>6,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

2.4. Paradicsomital

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
<75,00	0,00

2. Összetéleli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Vízben oldható (sómentes) szárazanyagtartalom % $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$	Pontszám
5,6 – 6,5	1,00
5,0 – 5,5 vagy 6,6 – 7,0	0,50
<5,0 vagy > 7,0	0,00

3. Tértfogat (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{v}{v}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,7%	0,0% – 1,1%	1,00
1,8% – 3,5%	1,1% – 2,0%	0,75
3,6% – 5,2%	2,1% – 3,0%	0,50
5,3% – 7,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>7,0% $\left(\frac{v}{v}\right)$	>4,0% $\left(\frac{v}{v}\right)$	0,00

#### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>1</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

2/3. sz. melléklet

### 3. Savanyúságok minőségmutató-képzése

#### 3.1. Uborka készítmények

##### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥ 95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00

##### 2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

###### 2.1.

Összes savtartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$			Pontszám
Csemege uborkák	Ecetes uborkák	Sós v. uborkák	
0,61 – 1,10	1,31 – 1,90	1,11 – 1,90	0,50
0,50 – 0,60 vagy 1,11 – 1,20	1,20 – 1,30 vagy 1,91 – 2,00	1,0 – 0,10 vagy 1,9 – 2,0	
< 0,50 vagy > 1,20	< 1,20 vagy > 2,00	< 1,0 vagy > 2,0	0,00

###### 2.2.

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
0,81 – 1,40	0,50
0,40 – 0,80 vagy 1,41 – 1,80	0,25
< 0,40 vagy > 1,80	0,00

### 3. Töltőtömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 2,5%	0,0% – 1,5%	1,00
2,6% – 5,0%	1,6% – 3,0%	0,75
5,1% – 7,5%	3,1% – 4,5%	0,50
7,6% – 10,0%	4,6% – 6,0%	0,25
>10,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>6,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

### 4. Csomagolás és jelölés \* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

### 3.2. Paprikakészítmények

#### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
$\geq 95,00$	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00

#### 2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

##### 2.1.

Összes savtartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
0,71 – 1,80	0,50
0,60 – 0,70 vagy 1,81 – 2,00	0,25
< 0,60 vagy > 2,00	0,00

## 2.2.

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
0,81 – 1,60	0,50
0,60 – 0,80 vagy 1,61 – 2,50	0,25
<0,60 vagy >2,50	0,00

3. Töltőtömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 2,5%	0,0% – 1,50%	1,00
2,6% – 5,0%	1,6% – 3,0%	0,75
5,1% – 7,5%	3,1% – 4,5%	0,50
7,6% – 10,0%	4,6% – 6,0%	0,25
>10,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>6,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

## 3.3. Vegyes savanyúságok

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥ 95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00



## 2. Összetételei tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

2.1.

Összes savtartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
0,71 – 1,80	0,50
0,60 – 0,70 vagy 1,81 – 2,00	0,25
<0,60 vagy >2,00	0,00

2.2.

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
0,81 – 1,60	0,50
0,60 – 0,80 vagy 1,61 – 3,00	0,25
<0,60 vagy >3,00	0,00

## 3. Töltőtömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 2,5%	0,0% – 1,5%	1,00
2,6% – 5,0%	1,6% – 3,0%	0,75
5,1% – 7,5%	3,1% – 4,5%	0,50
7,6% – 10,0%	4,6% – 6,0%	0,25
>10,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>6,0%	0,00

## 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés

## 4. Levesek (szárított leveskészítmények, húsleves „kockák”) minőségmutató-képzése

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥ 95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00

2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$ (Az elkészített levesben)	Pontszám
1,1 – 1,30	1,00
0,90 – 1,0 vagy 1,40 – 1,50	0,50
< 0,90 vagy > 1,50	0,00

3. Tisztatömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 2,5%	0,0% – 1,5%	1,00
2,6% – 5,0%	1,6% – 3,0%	0,75
5,1% – 7,5%	3,1% – 4,5%	0,50
7,6% – 10,0%	4,6% – 6,0%	0,25
> 10,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	> 6,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

## 5. Hőkezeléssel tartósított hústermékek minőségmutató-képzése

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7–94,9	0,90
90,5–92,6	0,80
88,3–90,4	0,70
86,1–88,2	0,60
83,9–86,0	0,50
81,7–83,8	0,40
79,5–81,6	0,30
77,3–79,4	0,20
75,0–77,2	0,10
<75,00	0,00

2. Összetéleli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

## 2.1.

Víztartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$ abszolút	Pontszám
Névleges (maximum) érték $-2\% \left(\frac{m}{m}\right)$ alatt	0,50
Névleges (maximum) érték $-2\% \left(\frac{m}{m}\right)$ -ig	0,25
Névleges (maximum) érték felett	0,00

## 2.2.

Összes nitrogéntartalom* % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
Névleges (minimum) érték $+1\% \left(\frac{m}{m}\right)$ felett	0,50
Névleges (minimális) érték $+1\% \left(\frac{m}{m}\right)$ -ig	0,25
Névleges (minimum) érték alatt	0,00

### 3. Tisztatömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>4,0%	0,00

### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, sérült címke, ill. litózás)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

2/6. sz. melléklet

### 5. Ételkonzervek minőségmutató képzése

#### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
<75,00	0,00

#### 2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Jellemző alkotórész tömege %  $\left(\frac{m}{m}\right)$

A termék címkéjén feltüntetett bemérési tömeget alapulvéve, a késztermékre előírt minimum tömeg % $\left(\frac{m}{m}\right)$ -hoz képest az eltérés	Pontszám
> 5,0%	1,00
3,4% – 5,0%	0,75
1,7% – 3,3%	0,50
0,0% – 1,6%	0,25
Minimum tömeg % $\left(\frac{m}{m}\right)$ alatt	0,00

### 3. Tisztatómeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>4,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, sérült címke, ill. litózás)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

2/7. sz. melléklet

### 7. Hőkezeléssel tartósított gyermekétel-készítmények minőségmutató képzése

#### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
<75,00	0,00

#### 2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

##### 2.1. Natur gyermekételek

##### 2.1.1. Natur gyümölcspürék

Vízben oldható szárazanyag-tartalom % $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$	Pontszám
21,1 – 23,0	1,00
20,0 – 21,0 vagy 23,1 – 24,0	0,50
<20,0 vagy >24,0	0,00

### 2.1.2. Natur zöldségpürék

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
0,41 – 0,50 0,30 – 0,40 vagy 0,51 – 0,60 <0,30 vagy >0,60	1,00 0,50 0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

### 2.2. Dúsított gyermekételek

Mért érték % $\left(\frac{m}{m}\right)$ -ben	Pontszám
Előírásnak megfelel Előírásnak nem felel meg	0,50 0,00

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
0,41 – 0,50 0,30 – 0,40 vagy 0,51 – 0,60 <0,30 vagy >0,60	0,50 0,25 0,00

### 3. Tisztatómeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés %		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>4,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, sérült címke)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

## 8. Halas tartósított termékek minőségmutató-képzése

## 8.1. Pácolt halkészítmények

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥ 95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00

2. Összetéleli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)2.1. Halalkotórész tömege %  $\left(\frac{m}{m}\right)$ 

A címkén feltüntetett bemérési tömeget alapul véve, a késztermékre előírt minimum tömeg % $\left(\frac{m}{m}\right)$ -hoz képest az eltérés	Pontszám
> 5,0%	0,50
0,0% – 5,0%	0,25
< Minimum tömeg % $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

## 2.2.

Konyhasótartalom (a halhúsban) % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
2,1 – 2,5	0,50
1,5 – 2,0 vagy 2,6 – 3,0	0,25
< 1,5 vagy > 3,0	0,00

3. Töltőtömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 2,5%	0,0% – 1,5%	1,00
2,6% – 5,0%	1,6% – 3,0%	0,75
5,1% – 7,5%	3,1% – 4,5%	0,50
7,6% – 10,0%	4,6% – 6,0%	0,25
> 10% $\left(\frac{m}{m}\right)$	> 6,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>1</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

8.2. Olajos halkészítmények

1. Érzékszervi tulajdonság \*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥ 95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
< 75,00	0,00

2. Összetételei tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

2.1.

Sótartalom a halhúsban % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
1,31 – 1,80	0,50
0,80 – 1,30 vagy 1,81 – 2,30	0,25
< 0,8 vagy > 2,30	0,00

2.2.

Léfázis refraktométerrel mért szárazanyag-tartalma % $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$	Pontszám
10,0 % <	0,50
10,0 % >	0,00



### 3. Töltőtömeg (MK<sub>3</sub>)

A címkén feltüntetett nyers bemérési tömeget alapul véve a késztermékre előírt minimum tömeg % $\left(\frac{m}{m}\right)$ -hoz képest az eltérés	Pontszám
>5,0%	1,00
0,0% – 5,0%	0,50
<Minimum tömeg % $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

### 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, sérült címke vagy litózás, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

2/9. sz. melléklet

### 9. Ételízesítők minőségmutató képzése

#### 9.1. Ketchup (fűszerezett paradicsomos ételízesítő)

##### 1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
<75,00	0,00

##### 2. Összetételei tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

###### 2.1.

Vízben oldható szárazanyag-tartalom % $\left(\frac{m}{m} \text{ ref}\right)$	Pontszám
30,6 – 31,5	0,50
29,5 – 30,5 vagy 31,6 – 32,5	0,25
<29,5 vagy >32,5	0,00

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
2,31 – 2,70	0,50
2,0 – 2,30 vagy 2,71 – 3,0	0,25
<2,0 vagy >3,0	0,00

3. Tisztatömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés %		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>4,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, sérült címke)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

## 9.2. Delikat ételízesítők

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemző	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
<75,00	0,00

## 2. Összetéleli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Konyhasótartalom %  $\left(\frac{m}{m}\right)$

Névleges értéktől való eltérés abszolút % $\left(\frac{m}{m}\right)$ -ban	Pontszám
0,0% – 2,5%	1,00
2,6% – 5,0%	0,50
>5,0%	0,00

## 3. Tisztatómeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés %		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	>4,0% $\left(\frac{m}{m}\right)$	0,00

## 4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, kisebb szennyeződés)	0,50
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

## 9.3. Fűszerpaprika-őrlemény

### 1. Színezéktartalom g/kg kapszantin

Névleges (minimális) értéktől való eltérés: g/kg	Pontszám
>0,60	1,00
0,41 – 0,60	0,75
0,21 – 0,40	0,50
0,00 – 0,20	0,25
<Névleges (min) érték	0,00

2.1. Hamutartalom %  $\left(\frac{m}{m}\right)$

Névleges (maximális) értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
<0,5	0,50
0,0–0,5	0,25
>Névleges (maximális) érték	0,00

2.2.

Nedvességtartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
8,1–9,5	0,50
7,0–8,0 vagy 9,6–10,0	0,25
< 7,0 vagy >10,0	0,00

3. Tisztatómeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés %		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0%–1,2%	0,0%–1,0%	1,00
1,3%–2,5%	1,1%–2,0%	0,75
2,6%–3,7%	2,1%–3,0%	0,50
3,8%–5,0%	3,1%–4,0%	0,25
>5,0%	>4,0%	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Terméket nem védő, hibás, vagy szennyezett csomagolás	0,00

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

9.4. Mustár

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemő	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7–94,9	0,90
90,5–92,6	0,80
88,3–90,4	0,70
86,1–88,2	0,60
83,9–86,0	0,50
81,7–83,8	0,40
79,5–81,6	0,30
77,3–79,4	0,20
75,0–77,2	0,10
< 75,00	0,00

2. Összetéleli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

2.1. Savtartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
1,81 – 3,0 1,0 – 1,80 vagy 3,1 – 3,5 <1,0 vagy >3,5	0,50 0,25 0,00

2.2

Konyhasótartalom % $\left(\frac{m}{m}\right)$	Pontszám
1,71 – 2,80 1,50 – 1,70 vagy 2,81 – 3,0 <1,50 vagy >3,0	0,50 0,25 0,00

3. Tisztatömeg (MK<sub>3</sub>)

A névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0%	>4,0%	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, sérült címke)	1,00
Terméket nem védő, hibás vagy szennyezett csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

## 10. Egyéb konzervipari termékek minőségmutató képzése

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi jellemő	Pontszám
≥95,00	1,00
92,7 – 94,9	0,90
90,5 – 92,6	0,80
88,3 – 90,4	0,70
86,1 – 88,2	0,60
83,9 – 86,0	0,50
81,7 – 83,8	0,40
79,5 – 81,6	0,30
77,3 – 79,4	0,20
75,0 – 77,2	0,10
<75,00	0,00

2. Összetélteli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

Mért érték	Pontszám
Előírásnak megfelel	1,00
Előírásnak nem felel meg	0,00

3. Töltőtömeg, ill. tisztatömeg (MK<sub>3</sub>)

Névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Töltőtömegnél		
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 2,5%	0,0% – 1,5%	1,00
2,6% – 5,0%	1,6% – 3,0%	0,75
5,1% – 7,5%	3,1% – 4,5%	0,50
7,6% – 10,0%	4,6% – 6,0%	0,25
>10,0%	>6,0%	0,00

Névleges értéktől való negatív eltérés % $\left(\frac{m}{m}\right)$		Pontszám
Tisztatömegnél		
Egyedi minta	Átlagminta	
0,0% – 1,2%	0,0% – 1,0%	1,00
1,3% – 2,5%	1,1% – 2,0%	0,75
2,6% – 3,7%	2,1% – 3,0%	0,50
3,8% – 5,0%	3,1% – 4,0%	0,25
>5,0%	>4,0%	0,00

4. Csomagolás és jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Előírásnak megfelelő csomagolás	1,00
Nem esztétikus (gyűrött, ferde címke)	0,50
Terméket nem védő, hibás csomagolás	0,00

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

- Kiss I.*: Az élelmiszer-mikrobiológia vizsgálatok újabb módszerei. Élelmezési Ipar *XLI.* (1987) 5, 170–175
- Szilli M.*: A technológia racionalizálási lehetőségének vizsgálata a kis- és középüzemi kenyérgyártásban. Sütőipar *XXXIV.* (1987) 2, 68–75.
- Moór J.*: A kenyér morzsálódására ható tényezők. Sütőipar *XXXIV.* (1987) 2, 75–80
- Diószeghy T., Miklós A. és Illényi A.*: Spektrometriai és alternatív fotoakusztikus mérések. Műszerügyi és Méréstechnikai Közlemények *23* (1987) 42,13–21.
- Márkus P.*: Pezsgőink minőségének vizsgálata. Borgazdaság *35* (1987) 2, 78–79.
- Vukov K. és Barta J.*: Édescirok- és csicsókasűrítmény minősége. Cukoripar *40.* (1987) 2, 67–70.
- Monda S. és Demjanics Gy.*: A malomipari gyártmányfejlesztés és további feladatai. Gabonaipar *34* (1987) 2, 41–43.
- Szalánczy É.*: Közeli infravörös reflexiós spektroszkópia alkalmazása keverék-takarmányok beltartalmi értékeinek meghatározására. Gabonaipar *34* 2, 53–56.
- Erdős Z.*: Minőség, gazdaságosság a húsiparban. *36* (1987) 2, 55–57.
- Merényi I. és Wagner A.*: Vizsgálatok a termelői nyerstej szomatikus sejttartalmának alakulására. Tejipar *36* (1987) 2, 45–48.
- Kriston A. és Koncz K.-né*: A fagyasztott marhahús minőségi jellemzőinek változása a fagyasztási hőmérséklet függvényében II. Hűtőipar *33* (1987) 2, 44–51.
- Nagy E.*: A KGST minőségértékelési és -tanúsítási rendszere. Minőség és Megbízhatóság *21* (1987) 3, 189–195.
- Liptay Gy. és Szilágyi I.*: Gyors nedvességtartalom meghatározása egyes élelmiszeripari termékeknél. Konzerv- és Paprikaipar (1987) 2, 55–60.
- Lukács G.*: Mézfajták összehasonlító vizsgálata. Méhészet *35* (1987) 8, 8–9
- El-Rafey H., Perédi J., Kaffka K., Náday B. és Balogh A.*: A NIR-technika alkalmazásának lehetősége olajmagvak és származékaik elemzésénél. Olaj, Szappan, Kozmetika *36* (1987) 3, 72–77.