

CERTIFICERINGSMÆRKEORDNING FOR FØDEVARER AF HØJ KVALITET



FØDEVARER AF HØJ KVALITET (KMÉ)

CERTIFICERINGSMÆRKEORDNING

SÆRLIGE CERTIFICERINGSKRAV

Luftigt mælkebrød lavet af smør (sødt/saltet)

Budapest, den 23. maj 2023



KVALITÁSI MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER

FØDEVARER AF HØJ KVALITET

kme.hu

Luftigt mælkebrød lavet af smør (sødt/saltet)

Ansøgninger om tildeling af varemærker for fødevarer af høj kvalitet (KMÉ) eller fødevarer af særlig høj kvalitet (guldvarer) kan indgives for produkter, der udelukkende er fremstillet af fint hvedemel (BL 55), gær, salt, mælk med et fedtindhold på 2,8 % (eller mælkepulver med højt fedtindhold), smør, sukker, hele æg (eller hel æggesaft) og drikkevand, hvor dejen er formet ved fletning og vridning og typisk placeres i en bageform eller bages uden en sådan. Dejen får en glans med et tyndt dække af æg på overfladen, og er syret og bagt.

Obligatoriske elementer

Der kan indgives ansøgninger om varemærker for fødevarer af høj kvalitet for kvalitetsfødevarer (KMÉ) og fødevarer af særlig høj kvalitet (guldvarer) for "luftigt mælkebrød (produceret med smør)", hvis produktionsbetingelser er i overensstemmelse med den gældende ungarske lovgivning og EU-lovgivning, og som opfylder følgende krav.

Kun de nedenfor anførte ingredienser må anvendes i følgende mængder:

	Sødt	Saltet
Fint mel (BL 55)		
Salt	1 % af meleets vægt	2 % af meleets vægt
Sukker	10 % af meleets vægt	5 % af meleets vægt
Gær	2-5 % af meleets vægt	4-5 % af meleets vægt
Mælk	mælk med et fedtindhold på 2,8 % i en mængde på 30 % af meleets vægt (eller 3 % mælkepulver med fedtindhold på 26 % og derover, men under 42 % (m/m))	mælk med et fedtindhold på 2,8 % i en mængde på 30 % af meleets vægt (eller 3 vægtprocent mælkepulver med fedtindhold på 26 % og derover, men under 42 % (m/m)).
Smør (med et fedtindhold på mindst 80 %, men ikke over 90 % m/m)	mindst 11 % af meleets vægt	mindst 11 % af meleets vægt
Æg	90 g hele æg pr. kg mel (Kun konserveringsfri æggesaft er tilladt)	90 g hele æg pr. kg mel (Kun konserveringsfri æggesaft er tilladt)
Drikkevand		
Hele æg til overfladebehandling		
Madlavningsolie (kun som slipmiddel)		
Vital gluten (om nødvendigt)		

Mælkebrød lavet med smør kan tilberedes enten med den direkte dej (direkte) eller surdej (indirekte).

Den indirekte dejmetode har følgende teknologiske parametre for surdejstarteren:

- - surdejstarterstørrelse – mindst 20 % (m/m)
- - surdejstartertæthed – mindst 80 % (m/m) i forhold til surdejmæl
- - gær anvendes 1 % (m/m) i forhold til melet
- - tiden for surdejen til at hæve er mindst seks timer.

Kvalitetskrav

Fysiske og kemiske egenskaber

Vedrørende tørstofindholdet i den interne struktur		sødt	saltet
— saltindhold udtrykt som NaCl:	maksimum	1 % (m/m),	2 % (m/m)
— fedtindhold:	mindst	10 % (m/m),	10 % (m/m)
— sukkerindhold:	mindst	10 % (m/m)	5 % (m/m)

Vægt

Produktet kan markedsføres både i emballeret og uemballeret form og skal veje mindst 250 g, når det er færdigbagt.

Vægttolerance for uemballerede produkter (ved vejning af ti produkter): -3 % af den nominelle vægt.

Organoleptiske egenskaber

Form: produktet er typisk formet i to til fire snit ved fletning eller vridning, og er produktet bagt i bageform ligner det formen på bageformen og må ikke forvrænges.

Skorpe: overflade er rødbrun, glat, blank, med høje fletninger, siderne af produktet bagt i bageform er lysere i farve, mat. Produktet bør ikke vise tegn på sod eller være forurennet, bør ikke brændes, være blødt eller markant beskadiget.

Intern struktur: er ensartet gullig i farven, har en løs struktur med en tynd porevæg, det er silkeagtigt at røre ved, bør ikke være smuldrende, klæbrig og bør ikke opløses. Må ikke indeholde fremmedlegemer og klumper eller være beskadiget af mikroorganismer.

Smag og lugt: sukker (eller salt for det salte produkt) og smør kan identificeres klart og harmonisk med en smøragtig aroma, der er typisk for produktet. Bør ikke have en fremmed smag og duft.

Mælkebrød lavet med smør kan ikke nedfryses.

Valgfrie elementer

Ansøgninger om varemærker for fødevarer af høj kvalitet (KMÉ) og fødevarer af særlig høj kvalitet (guldvarer) kan indgives for produkter, der ud over ovennævnte obligatoriske krav også opfylder mindst ét af de punkter, der er anført i de valgfrie elementkategorier I og II.

I. Fremgangsmåden for produktionen af produktet

Egenkontrol af produktet

1. Stikprøvekontrol af produktet på stedet fra de daglige produktionspartier (for organoleptiske, fysiske og mikrobiologiske parametre).
2. Anvendelse af metoder på fabrikken, inden for rammerne af hvilke produktionsprocesser, produktkvalitet og -hygiejne regelmæssigt prøves og dokumenteres, korrigerende foranstaltninger gennemføres på grundlag af resultaterne, der fastlægges god praksis, og personalet uddannes i overensstemmelse hermed.
3. Produkttest inden for rammerne af egenkontrol: udarbejdelse af et kvalitetskontroldiagram for grafisk gengivelse af analytiske og mikrobiologiske værdier med fastsættelse af vejledende værdier, en advarselstærskel og/eller grænseværdier. Disse værdier skal sammenholdes med de faktiske data, der er indsamlet ved egenkontrol, og der skal om nødvendigt træffes passende foranstaltninger.
4. I henhold til egenkontrolordningen udføres prøvninger af egne eller eksterne laboratorier med hensyn til følgende kriterier:

tørstofindhold
sukkerindhold i tørstoffet
saltindhold udtrykt som NaCl på tørstofindholdet
fedtindhold i tørstoffet
5. Mindst ni stikprøver fra forskellige produktionspartier, der er produceret og afsendt til afsætning i det pågældende år, undersøges årligt på en sådan måde, at der udtages mindst én prøve fra hvert kalenderkvartal.
6. Mikrobiologisk undersøgelse af produktet for salmonella- og E.coli-parametre, hvor prøvningerne foretages hver anden måned af et eget eller eksternt laboratorium.

Fremstillingsprocessen for produktet

7. Anvendelse af grundmateriale og/eller hjælpemateriale, der er forsynet med et KMÉ-varemærke.

II. Bæredygtighed

Anvendelse af miljøvenlige, vedvarende energikilder

8. Ansøgeren får en del af sin energi fra vedvarende energikilder (f.eks. geotermisk varme, solpaneler, biogas).

Anvendelse af bæredygtige håndteringsinput/teknologiske metoder

9. Leverandører, der har foretaget miljøinvesteringer, bør foretrækkes.
10. En mere effektiv forvaltning af ressourcerne: anvendelse af materiale-, energi- og vandeffektive teknologier og andre forarbejdningsteknologier, der reducerer presset på miljøet. Opgradering af de allerede eksisterende teknologier (f.eks. regenerativ varmegenvinding, genvinding af spildvarme, forbedring af kølesystemernes effektivitet og reduktion af energiforbruget).
11. Anvendelse af miljøvenlige rengøringsmidler og rensemidler.
12. Effektiv vandanvendelse (f.eks. reduktion af specifikt vandforbrug, brug af spildevand fra specifikt udstyr til sekundære rengøringsopgaver), effektiv og miljøvenlig spildevandsrensningsteknologi.

Transportafstand

13. De ingredienser, der anvendes i produktionen, transporteres til forarbejdningsanlægget fra egne virksomheder (bedrifter) eller inden for en radius af 100 km.

Emballage

14. Anvendelse af miljøvenlige emballagematerialer for emballerede produkter, således navnlig reduceret emballagestørrelse eller alternative emballagematerialer (f.eks.: komposterbar).