

СХЕМА ЗА СЕРТИФИКАЦИОННА МАРКА ЗА ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ХРАНИ



СХЕМА ЗА СЕРТИФИКАЦИОННА МАРКА ЗА

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ХРАНИ
(КМÉ)

СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА СЕРТИФИЦИРАНЕ

**Сладкарски изделия
„Szaloncukor“**

Будапеща, 6 септември 2024 г.

K
kr**ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ХРАНИ**
kme.hu

Сладкарски изделия „Szaloncukor“

За присъждането на търговските марки КМÉ и КМÉ Gold Grade могат да се подават заявления за всеки продукт, наречен „szaloncukor“, който е традиционен продукт, свързан с коледните празници. Тези бонбони с определен размер следва да бъдат опаковани поотделно в копринена хартия и оцветено алуминиево фолио, понякога с ресни в двата края, или във фолио/метализирано фолио със затваряне тип пеперуда, и следва да се продават в тази опаковка. Условието за производство на тези продукти трябва също така да отговарят на действащото унгарско законодателство и на законодателството на ЕС, както и на съответните разпоредби на Codex Alimentarius Hungaricus и в допълнение към тези разпоредби те трябва да отговарят на следните изисквания.

Задължителни елементи

Параметри за качество:

По отношение на крайния продукт:

- Продуктът не трябва да бъде смачкан, счупен, силно деформиран, залепен за опаковъчния материал, не трябва да има влажна покривка или да е дефектен по външен вид.
- Продуктът не трябва да бъде разтечен, твърд или изсушен.
- Вкусът е характерен за използваните съставки и ароматизанти, без чужди вкусове и миризми.
- В случай на тъмен шоколад, млечен шоколад или бял шоколад, повърхността трябва да е блестяща и при вкус да има хрупкава текстура, характерна за темперирания шоколад.
- Кремът на пълнежа има хомогенна, еднородна и кремообразна консистенция, ако съдържа хрупкава съставка, не трябва да бъде гъбеста, размекната.

По отношение на съставките, които могат да бъдат използвани:

- Само шоколад, млечен шоколад или бял шоколад, отговарящи на стандарта МЕ 1—3 —2000/36, могат да се използват за шоколадово покритие или потапяне, не се разрешава използването на шоколадово съединение, съдържащо какао или друго

шоколадово съединение. Растителни мазнини, различни от какаово масло, не се допускат в шоколада

- За тялото на бонбоните не се разрешава използването на палмово масло (с изключение на RSPO) и използването на хидрогенирано растително масло.
- За коледни бонбони („szaloncukor“) с тяло, състоящо се от марципан, може да се използва само най-добрата бадемова паста.
- В случай на ароматизирани и оцветени продукти могат да се използват само оцветяващи храни, естествени ароматични съставки и естествени ароматични вещества и ароматични препарати по смисъла на Регламент (ЕО) № 1334/2008.
- Когато се използват ядки, бадеми, лешници, сушени или дехидратирани плодове, по време на производството се предоставят всички аналитични резултати за афлатоксин, афлатоксин В1 и охратоксин А, свързани с бонбоните.
- Тялото на желираните коледни бонбони може да се състои само от плодово желе.
- Когато тялото е направено от гумени бонбони, гумиращите съставки трябва да отговарят на описанието в стандарта МЕ.

Незадължителни елементи

Заявленията за предоставянето на търговските марки „Висококачествена храна“ (КМЕ) и „Категория „злато“ за висококачествена храна“ могат да бъдат подавани за продукти, които в допълнение на горепосочените задължителни изисквания, също така са в съответствие с най-малко една точка във всяка от категориите I и II на незадължителните елементи.

I. Производствен процес на продуктите

Самоизпитване на продукта

1. Пълно самоизпитване на крайния продукт на база партида (качество, физикохимични и микробиологични характеристики/Салмонела, Е. коли/, опаковка, тегло, маркировка).
2. Използване на методи в завода, в рамките на които производствените процеси, безопасността, качеството и хигиената на продукта редовно се проверяват и документират, като въз основа на констатациите се прилагат коригиращи мерки,

установяват се добри практики и на членовете на персонала се осигурява съответно обучение.

3. Притежаване на сертификат ISO 22000, BRC, FSSC 22000 или IFS.
4. Анализ на тенденциите в рамките на собственото изпитване: създаване на карта за контрол на качеството за графичното представяне на аналитичните и микробиологичните стойности, показваща ориентировъчни стойности, предупредителен праг и/или гранични стойности. Тези стойности се сравняват с действителните данни, събрани при провеждане на собствено изпитване, и ако е необходимо, се предприемат подходящи мерки.
5. Вградени в линията индивидуални везни за претегляне за всички преминаващи потребителски опаковки.

Производствен процес

6. Органолептична квалификация, документирана въз основа на работна смяна по време на производството (външен вид, цвят, текстура, вкус, мирис).
7. Съответствие с повишените хигиенни изисквания по време на производствения процес: по отношение на суровините микробиологичните параметри, изброени в приложение 4 към Указ № 4/1998 на министерството на здравеопазването от 11 ноември 1998 г. относно допустимите граници на микробиологично замърсяване на храните, трябва да бъдат изпитвани във всяка десета партида от производствената суровина или такива изпитвания трябва да се извършват най-малко веднъж месечно.
8. Самоизпитване на партиди по отношение на производствения процес (от получаването на суровината до доставката на крайния продукт).
9. Изпълнение на програма за оценка на суровина/оценка на доставчик, при която анализът на тенденциите се извършва въз основа на лабораторни констатации.
10. Доставчиците на суровини трябва да бъдат сертифицирани по ISO 22000, BRC, FSSC 22000 или IFS.
11. Използване на суровини, носещи търговската марка КМÉ и/или местни суровини, идващи от производителя.
12. Използване на избран и/или шоколад „от зърното до плочката“ (Bean-to-bar).
13. Вграден в производствената линия детектор за метали за всеки неопакван завършен продукт/„szaloncukor“.

II. Устойчивост

Използване на щадящи околната среда възобновяеми енергийни ресурси

14. Заявителят получава най-малко 25 % от енергията си от възобновяеми енергийни източници (напр. геотермална топлина, слънчеви панели, биогаз, слънчеви колектори).

Използване на устойчиви управленски ресурси/технологични методи

15. По-ефективно управление на ресурсите: използване на технологии за преработка, които са ефективни по отношение на материалите, енергията и водата и намаляват натиска върху околната среда, и модернизират на вече съществуващите технологии (например регенеративно оползотворяване на топлината, оползотворяване на отпадната топлина, подобряване на ефективността на хладилните системи и намаляване на потреблението на енергия).
16. Система за оползотворяване на енергия на производствени машини.
17. Прилагане на система за управление на околната среда („KIR“) в съответствие със стандарт MSZ EN ISO 14001:2015, с която се удостоверява спазването на законодателството в областта на околната среда.
18. Използване на екологично чисти и/или водоспестяващи почистващи материали и дезинфектанти и/или оборудване.
19. Използване на вторични продукти, свеждане до минимум на загубата на продукти и материални загуби, функциониране на екологична система за управление на отпадъците.
20. Селективно събиране и рециклиране на отпадъци (за отпадъци от хартия и фолио).
21. Пестене на вода (напр. намаляване на специфичното потребление на вода, използване на топла вода от отпадъчни води от индивидуално оборудване за вторично почистване), ефективна и екологосъобразна технология за пречистване на отпадъчни води.
22. Избор на доставчици, които са инвестирани в опазването на околната среда.
23. Използване на сертифициран какаов материал, сертифициран от UTZ или RA (Rainforest Alliance).

Използване на екологосъобразни опаковъчни решения

24. Използване на щадящи околната среда решения за опаковане (намален размер на опаковката или алтернативни опаковъчни материали, напр. компостируеми).
25. Доставчиците на първична опаковка, която влиза в контакт с продукта, трябва да бъдат сертифицирани по BRC.