

Speciális tanúsítási követelmények

A terméknek meg kell felelnie a Magyar Élelmiszerkönyv hatályos jogszabályi előírásain, túl az alábbi kritériumoknak.

Felhasználható anyagok:

• Búza finom liszt (Bl 55)	
Étkezési só	1,2 %
Cukor	5%
Sütőélesztő	1-4 %
Tej	30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy 3% zsíros tejpör)
Vaj	5,00%
Ivóvíz	
Étolaj (kizárólag választóanyagként)	
Vitálisglutén	

A vajaskifli kizárólag csak tiszta az Magyar Élelmiszerkönyv előírásai **MÉ 2-51/05/11 alapján** legalább 80% (m/m) és legfeljebb 90% (m/m) zsírtartalmú **vajból** állítható elő.

Az előállításához felhasznált **tejpör** feleljen meg az **MÉ 1-3/19-1** számú előírása a részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékekről szóló előírásainak

Vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és élelmiszer- adalékanyagok használata tilos!

A Vajas kifli készülhet közvetett és közvetlen tésztakészítéssel.

A KMÉ vajas kifli fagyasztásra nem készíthető!

A közvetett tészta készítésénél a kovász technológiai mutatói:

Kovász nagyság minimum 20 % (m/m)

Kovász sűrűség minimum 80% (m/m) kovász lisztre

Élesztő felhasználás 1% (m/m) lisztre

Kovász érési ideje minimum 6 óra

Minőségi követelmények

Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

– sótartalom NaCl-ban kifejezve legfeljebb 1,3% (m/m),

– zsírtartalom	legalább	5 % (m/m),
– cukortartalom	legalább	3,0% (m/m),

Tömegűrés

A termék csomagolatlan állapotban kerülhet forgalomba, tömeg ellenőrzése 30 db vajaskifli átlagtömege minimum 36-80 g között legyen.

Érzékszervi jellemzők

Alak: a terméktípusra jellemző zárt vagy nyitott gyűrű alakú, ne legyen torz.

Héj: fényes, aransárgából vörösesbarnába hajló színű; ne legyen végig repedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

Bélzet: a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

Íz és szag: a cukor és a vaj jól érezhető, harmonikus, a termékre jellemző vajas aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

Méret: A késztermék tömege sütés után minimum 36 g maximum 80 g

Választható elemek

I. A termék önellenőrzése

- A terméknek napi gyártási tételekből véletlenszerűen (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
- Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék minőségét, a higiénit, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
- Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és/vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
- Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében

Vizsgálati módszer

Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1. 2. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom	MSZ 20501-1. 8.2. szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott só tartalom NaCl-ban kifejezve vagy 3.2 szakasz	MSZ 20501-1. 3.1
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1. 4.1 szakasz

- Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedéből kerüljön be legalább egy minta.

- Magasabb higiéniai követelményeknek való megfelelés a termék-előállítási folyamat során: az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 3 alkalommal.

II. Fenntarthatóság

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazásának lehetősége
- Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
- Szállítási távolság: termék- előállítás során felhasznált alapanyagok saját gazdaságból vagy 100 kilométeren belül kerülnek a feldolgozó üzembe.
- Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (pl: regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
- Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.
- Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
- A termék csomagolatlan állapotban kerülhet forgalomba, védjegy jelölési javaslat a termék elé kihelyezett címkén