

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-83 számú irányelv

Egyes cukortermékek

Sugar products

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 1996.

Általános előírások

Az irányelv hatálya kiterjed a porcukorra, a cukorlisztre, a kockacukorra, a befőzőcukorra, a barnacukorra, a fehér kandiszcukorra és a süvegcsukorra. A finomított kristálycukor, a minőségi kristálycukor, a kristálycukor, a félféher kristálycukor, a cukoroldat, az invertcukoroldat, az invertcukorszirup, a glükózsirup és a szárított glükózsirup, továbbá a dextróz monohidrát és a vízmentes dextróz minőségi követelményeit a MÉ 1-3-73/437 számú előírás tartalmazza.

A kötelező vizsgálati módszereket a MÉ 3-1-1265/69 és a MÉ 3-1-79/796 számú előírás tartalmazza.

Felhasználható anyagok

A következőkben részletezett termékek gyártásához csak a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, Magyar Élelmiszerkönyv I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (Magyar Élelmiszerkönyv II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.

Csomagolás, tárolás

A termékek csomagolására csak az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyag használható.

A porcukor, a barnacukor és a kandiszukor forgalomba hozatalára megengedett tömegértékeket a MÉ 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

Az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza.

Minden cukorterméket tiszta, száraz és idegen szagtól mentes raktárban kell tárolni.

Élelmezés-egészségügyi követelmények

Az érvényben lévő élelmezés-egészségügyi előírások szerint.

Megnevezés

A hatályos jogszabályokban előírtak, valamint az 1.2., 2.2., 3.2., 4.2., 5.2., 6.2., és 7.2. pontok szerint. Kiegészítésként fantázianév is alkalmazható.

1. Porcukor

Azonosító szám: MÉ 2-83/1

Kristálycukorból, minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból őrléssel előállított termék.

1.1. Minőségi követelmények

Érzékszervi jellemzők

Szín: fehér színű, folttól és idegen szennyeződéstől mentes.

Az oldat tisztasága: 10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy gyengén opalizáló.

Szóródási képesség: finomlisztszerű, nem ragadós és száraz; enyhe nyomásra széteső csomók meg vannak engedve.

Íz és szag: édes ízű, idegen szagtól és íztől mentes szilárd és oldott állapotban egyaránt.

Fizikai és kémiai jellemzők

Polarizáció: legalább 99,7°

Invertcukor-tartalom: legfeljebb 0,04% (m/m)*

Szárítási tömegveszteség: legfeljebb 0,15% (m/m)

Maradék kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 15 mg/kg

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.

1.2. Megnevezés

Porcukor

2. Cukorliszt

Azonosító szám: MÉ 2-83/2

Porcukorból és keményítőlisztből készül.

2.1. Minőségi követelmények

Érzékszervi jellemzők

Szín: fehér színű, folttól és idegen szennyeződéstől mentes.
Az oldat tisztasága: 10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy opalizáló; nem oldódik maradék nélkül vízben.
Szóródási képesség: finomlisztszerű, nem ragadós és száraz.
Íz és szag: édes ízű, idegen íztől és szagtól mentes szilárd és oldott állapotban egyaránt.

Fizikai és kémiai jellemzők

Polarizáció: legalább 94,7°
Invertcukor-tartalom: legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegveszteség: legfeljebb 1,00% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 15 mg/kg
Keményítőtartalom: legfeljebb 4% (m/m)

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.

2.2. Megnevezés

Cukorliszt

3. Kockacukor

Azonosító szám: MÉ 2-83/3

Különálló darabokból álló cukor, amelyet minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból préseléssel vagy préseléssel és vágással állítanak elő. Ide tartoznak a nem kocka alakú darabos cukrok is.

3.1. Minőségi követelmények

Érzékszervi jellemzők

Szín: fehér színű, folttól és idegen szennyeződéstől mentes.
Az oldat tisztasága: 10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy gyengén opalizáló.
Íz és szag: édes ízű, idegen szagtól és íztől mentes szilárd és oldott állapotban egyaránt.
Törmelék-tartalom: az 1 g-nál kisebb tömegű darabok (törmelék) megengedett mennyisége

ömlesztett csomagolás esetén
legfeljebb 10% (m/m), dobozban sorba rendezve pedig legfeljebb 5% (m/m); vágott kockacukor esetén
két kocka tömegével egyenlő vagy annál nagyobb tömegű darabok megengedett mennyisége legfeljebb
5% (m/m).

Fizikai és kémiai jellemzők

Polarizáció: legalább 99,7°
Invertcukor-tartalom: legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegveszteség: legfeljebb 0,25% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 15 mg/kg
Hamutartalom: legfeljebb 0,027% (m/m)
Szín, oldatban: legfeljebb 45 IE
Vízben oldhatatlan anyag: legfeljebb 100 mg/kg
Mállási időtartam: legfeljebb 7 perc
– gyorsan oldódó esetén: legfeljebb 4 perc

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.

3.2. Megnevezés

Kockacukor

4. Befőzőcukor

Azonosító szám: MÉ 2-83/4

Kristálycukorból, minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból étkezési sav, zselésítőanyag és tartósítószer hozzáadásával készül.

4.1. Minőségi követelmények

Szín: világosbarna színű, idegen szennyeződéstől mentes.
Íz és szag: savanykás-édes ízű, idegen íztől és szagtól mentes.
Állomány, egyneműség: enyhe nyomásra széteső csomók meg vannak engedve; a csomagolási egységen belüli kismértékű inhomogenitás előfordulhat.
Befőzési tulajdonságok: a gyártó által előírt felhasználás mellett megfelelő állagú lekvárt vagy dzsemet ad.

4.2. Megnevezés

Befőzőcukor

5. Barnacukor

Azonosító szám: MÉ 2-83/5

Cukorszörpökből kristályosítással vagy fehércukorhoz répa- vagy nádcukorszörp hozzáadásával, szárítással vagy anélkül (lágú barnacukor) készített termék.

5.1. Minőségi követelmények

Érzékszervi jellemzők

Szín: barna színű, idegen szennyeződéstől mentes.
Állomány: enyhe nyomásra széteső csomók meg vannak engedve.
Az oldat tisztasága: 10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy gyengén opalizáló.
Íz és szag: édes ízű, szilárd és oldott állapotban egyaránt cukorszörpre emlékeztető, jellegzetes szagú, idegen szagtól és íztől mentes.

Fizikai és kémiai jellemzők

| | <i>Barnacukor</i> | <i>Lágú barnacukor</i> |
|-------------------------|------------------------|------------------------|
| Polarizáció: | legalább 95,0° | 90,0° |
| Invertcukor-tartalom: | legfeljebb 1,2% (m/m)* | 1,2% (m/m)* |
| Szárítási tömegvesztés: | legfeljebb 2,0% (m/m) | 4,0% (m/m) |
| Hamutartalom: | legfeljebb 1,2% (m/m) | 2,5% (m/m) |

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.

5.2. Megnevezés

Barnacukor; lágú barnacukor

6. Fehér kandiszukor

Azonosító szám: MÉ 2-83/6

Finomított kristálycukorból újraoldással, tisztítással és hűtőkristályosítással előállított, különlegesen nagy kristálméretű, fehér színű termék. Készülhet hordozóanyagra kristályosítva is.

Nem tartozik ide a fehértől eltérő színű kandiszukor.

6.1. Minőségi követelmények

Érzékszervi jellemzők

Szín: fehér színű, folttól és idegen szennyeződéstől mentes.
Az oldat tisztasága: 10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy gyengén opalizáló.

Íz és szag: édes ízű, idegen szagtól és íztől mentes szilárd és oldott állapotban egyaránt.

Fizikai és kémiai jellemzők

Polarizáció: legalább 99,7° (szárazanyagra számítva)
Invertcukor-tartalom: legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegveszteség: legfeljebb 1,0% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 15 mg/kg

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.

6.2. Megnevezés

Fehér kandiszcukor

7. Süvegcsukor

Azonosító szám: MÉ 2-83/7

Kristálycukorból, minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból kúpos formájúra préselt termék.

7.1. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai jellemzők

Polarizáció: legalább 99,7°
Invertcukor-tartalom: legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegveszteség: legfeljebb 0,25% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 15 mg/kg

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.

7.2. Megnevezés

Süvegcsukor