

## Az agrárminiszter

.../2025. (...) AM rendelete

### a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet malomipari termékekről szóló előírása tekintetében történő módosításáról

[1] A szabályozás célja a magasabb minőségű termékek előállításának és megkülönböztethetőségének megteremtése és elősegítése. A módosítás a korábbi szabályozás átfogó felülvizsgálatán alapul, valamint figyelembe veszi mind a fogyasztói igények, mind az alapanyagok jellegében megfigyelhető változásokat és a hazai élelmiszeripar folyamatos termékinnovációját.

[2] A fogyasztói szokások változását és az egészségesebb táplálkozás előtérbe kerülését szem előtt tartva meghatározásra kerül a teljes kiőrlésű gabonakészítmény fogalma és a teljes kiőrlésű durum búza őrlemény kategóriája.

[3] A teljes kiőrlésű búzalisztek kategóriája részletesebben kerül szabályozásra, követve a piaci gyakorlatot, megtartva egyúttal az érintett termékek élvezeti értékét.

[4] A rendelet pontosabb és szigorúbb követelményeket állapít meg egyes gabonaőrlemény termékekhez engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok tekintetében.

[5] A liszt jellegminta előállítására és bírálati folyamatára vonatkozó előírások egyértelműsítésre kerülnek.

[6] Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 54. § 3. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

#### 1. §

A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 1. § (3) bekezdése a következő g) ponttal egészül ki:

*[A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) I. kötetének nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásait e rendelet következő mellékleteiben adom ki:]*

„g) a malomipari termékekről szóló 43. melléklet.”

#### 2. §

Az R. 2. §-a a következő (24) bekezdéssel egészül ki:

„(24) A 43. mellékletnek a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet malomipari termékekről szóló előírása tekintetében történő módosításáról szóló .../2025. (...) AM rendelettel (a továbbiakban: MódR13.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR13. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő termékek a MódR13. hatálybalépésének napjától számított 18. hónap utolsó napjáig előállíthatók, forgalomba hozhatók és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

### **3. §**

Az R. a következő 13. §-sal egészül ki:

„13. § E rendelet 2. § (24) bekezdése, valamint 43. melléklete MódR13-mal megállapított rendelkezései tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv 5–7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.”

### **4. §**

Az R. az 1. melléklet szerinti 43. melléklettel egészül ki.

### **5. §**

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

### **6. §**

Ez a rendelet az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapít meg.

### **7. §**

E rendelet tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv 5–7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.

***Dr. Nagy István***  
***agrárminiszter***

„43. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

## **A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/20-1 számú előírása a malomipari termékekről**

### **A rész**

#### **Általános rendelkezések**

##### **I.**

1. Ez az előírás az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdés alapján a búzaőrleményekre, a tönkölybúza-őrleményekre, a rozsőrleményekre, a tritikálé őrleményekre, a kukoricaőrleményekre, a hántolt rizsekre és a hántolt borsókra vonatkozó követelményeket határozza meg.

2. Az előírás nem vonatkozik

2.1. a hozzáadott vitaminokat, ásványi anyagokat és egyéb táplálkozási és fiziológiai hatású anyagokat, továbbá egyéb gabona lisztjét keverékként tartalmazó őrleményekre, valamint

2.2. az áztatással és hőkezeléssel gyártott előfőzött rizsre.

3. Az előírásban szereplő malomipari termék megnevezések a forgalomba hozott termékek esetén kizárólag akkor használhatók, ha a termékek megfelelnek ezen előírásban foglalt követelményeknek.

4. Az előírásban szabályozott, az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti 06.2.1 élelmiszer-kategóriába tartozó gabonaőrlemény termékekhez az 1333/2008/EK rendelet szerint engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok nem adhatók – az aszkorbinsav (E 300) kivételével – a „búzafinomliszt” (BL 55), a „búzakenyérliszt, fehér” (BL 80) és a „búzakenyérliszt, félfehér” (BL 112) búzalisztek esetében.

5. Az előírásban a termékcsoportokra meghatározott minőségi követelmények az előírás C rész szerinti vizsgálati módszerekkel kerültek meghatározásra, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azzal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.

6. Az előírásban szereplő egyes termékcsoportok minőségi követelményeit összefoglaló táblázatokat a D rész tartalmazza.

7. A jóváhagyott liszt jellegminták az élelmiszeriparért felelős miniszter által vezetett minisztérium hivatalos lapjában, a közzétételben megadott naptól alkalmazandók, a következő jellegminta közzétételéig.

8. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak

megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

## II.

1. Ezen előírás alkalmazásában:

1.1. *Apró törmelék:*

1.1.1. Rizs esetén apró törmeléknek minősül a 2,4 mm-es kerek lyukú rostán áteső lisztmentes törmelék, amelynek törésmagassága 2,4 mm vagy annál kisebb. 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán átesett, félnél nagyobb vagy egész szem nem számít törmeléknek.

1.1.2. Borsó esetén apró törmeléknek minősül a 3 mm-es kerek lyukú rostán áteső héj és korpamentes törmelék borsó.

1.2. *Áttetsző, üveges rizsszem:* átvilágítással egyöntetűen átlátszó, vagy átvágással felülete fénylő, üvegszerű, lisztzemcse előfordulása nélkül.

1.3. *Ázott szem hántolt borsó esetén:* nedvesség hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.

1.4. *Barna rizs:* a héjától megfosztott, ezüsthártyájában lévő, egész szemű rizs.

1.5. *Barnult szem hántolt borsó esetén:* nedvesség vagy kórokozók hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.

1.6. *Csiszolt szem:* az a rizsszem, amelynek ezüsthártyáját és csíráját eltávolították.

1.7. *Darabos törmelék:*

1.7.1. Rizs esetén darabos törmeléknek minősül a 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán fennmaradó, üveges, lisztmentes törmelék, amely az egész szem felének megfelelő méretű vagy annál kisebb. A 2,4 mm-es kerek lyukú rostán átesett, az egész szem felének megfelelő vagy annál kisebb olyan tört szem, amelynek törésmagassága 2,4 mm-nél nagyobb, a darabos törmelékhez tartozik. A 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán átesett, félnél nagyobb vagy egész szem nem számít törmeléknek.

1.7.2. Borsó esetén darabos törmeléknek minősül a 4,5 mm-es kerek lyukú rostán áteső, de a 3 mm-es kerek lyukú rostán fennmaradó törmelék borsó.

1.8. *Élelmezési búza:* az a búza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6383 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.

1.9. *Élelmezési durum búza:* az a durum búza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6383 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.

1.10. *Élelmezési rozs:* az a rozs, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6342 számú szabványban az élelmezési rozsra meghatározott minőségi követelményeknek.

1.11. *Élelmezési kukorica:* az a morzsolt kukorica, amely megfelel az MSZ 6180 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.

1.12. *Élelmezési tönkölybúza:* az a tönkölybúza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6193 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.

1.13. *Élelmezési tritikálé:* az a tritikálé, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6252 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.

1.14. *Elszíneződött szem:*

1.14.1. Hántolt rizsszem esetén a szem felületének negyedén vagy annál nagyobb részén a magállomány sárgás, barnás, vöröses színváltozást mutat.

1.14.2. Hántolt borsószem esetén a szem felületének negyedén vagy annál nagyobb részén az alapszíntől eltérő színű.

1.15. *Esésszám:* az a másodpercben kifejezett időtartam, amely alatt a viszkoziméter-keverő az elindítástól egy előre meghatározott távolságra esik le a viszkoziméter-csőben lévő liszt vagy

dara és a víz keverékének felmelegítésével készített vizes gélben, amelyben az alfa-amiláz enzim hatására végbemegy az elfolyósodás.

1.16. *Éretlen zöld szem (rizs):* az a szem, amelyben a természetes összetevők felépítése nem fejeződött be, színe a szem beérési állapotánál korábbi szakasznak megfelelő, a mag jellegétől függően zöldes, vöröses vagy a szem természetes színénél világosabb.

1.17. *Farinográf:* dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer a búzaliszt sütőipari tulajdonságainak meghatározására. A mérés során az kerül vizsgálatra, hogy dagasztás közben a tészta mekkora ellenállást gyakorol a készülék dagasztókarjaira.

1.18. *Fényezés:* a csiszolt rizs felületének bevonása talkum és glükózsirup adagolásával, lassú forgású fényeződobokban.

1.19. *Foltos szem hántolt borsó esetén:* nedvesség vagy kórokozók hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.

1.20. *Gipszes rizsszem:* az a hántolt rizsszem, az apró törmelék kivételével, amely a szem egész állományában lisztes elszíneződést mutat, nem áttetsző, nem üveges.

1.21. *Hántolatlan borsószem:* a hántolás után egészben vagy részben héjasan maradt borsó.

1.22. *Hántolás:* a rizs és a borsó héjának és a mag belső részének szétválasztása különböző hántológépekkel, lehetőleg minimális liszt- és törmelékképződés mellett. Az így kapott magbelsőből további felületkezelő és finomító eljárásokkal emberi fogyasztásra alkalmas hántolt terméket állítanak elő.

1.23. *Hántolt rizs:* a pelyvás maghéj eltávolítása és a barnás ezüsthártya különböző mértékű, fokozatos csiszolása, a mag esetleges fényezése után kapott félkész termékekből osztályozással előállított termék.

1.24. *Idegen szag:* minden olyan szag, amely a termény vagy a termék természetes szagától eltér, amely lehet

1.24.1. *erjedt szag:* a szénhidrátok alkoholos erjedésekor keletkező szagelváltozás;

1.24.2. *savanyú szag:* a terményben végbemenő savas (tejsavas, ecetsavas, vajsavas) erjedés következtében fellépő szagelváltozás;

1.24.3. *fülledt szag:* a penészgombák anyagcseretermékei által okozott enyhe szag;

1.24.4. *dohos szag:* a fülledt szagnál erősebb, jellegzetes, kellemetlen szag;

1.24.5. *avas szag:* a terményben vagy termékben lévő zsiradékok oxidatív változásának következtében előállt szagelváltozás;

1.24.6. *egyéb idegen szag:* például vegyszerszennyezés, ásványiolaj-szennyezés, más magvaktól átvett (például somkóró) idegen szag.

1.25. *Jellegminta:* az élelmiszeriparért felelős miniszter által vezetett minisztérium hivatalos lapjában megjelent közlemény szerinti, az országos szervezés keretében előállított, a szemmel érzékelhető tulajdonságok megítélésére szolgáló, összehasonlító búza és rozs liszt- vagy daraminta.

1.26. *Kártevővel fertőzött termék:* az a termék, amely a gyártás során vagy a raktározás alatt élő vagy elhalt kártevő bármely fejlődési alakját vagy anyagcseretermékét tartalmazza.

1.27. *Keverék:* minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható szerves és szervetlen anyag, anyagrész, maradvány.

1.28. *Lisztes szerkezetű rizsszem:* az a szem, amelynek szerkezete laza, a magbelső szemcséi között levegő van. A fehér, matt, lisztes színeződés a szem törésfelületén jól látható.

1.29. *Lisztmentes rizs:* az a hántolt rizs, amely a 0,63 mm nyílású szitán áteső részt nem tartalmazza.

1.30. *Magbelső:* a gabonafélék héj alatti szövete, amely tartalék tápanyagokat tartalmaz.

1.31. *Más színű borsó:* a sárgaborsóban előforduló zöldborsószemek és a zöldborsóban előforduló sárgaborsószemek. A legfeljebb fele részben elszíneződött szemek azonos színűnek tekintendők.

- 1.32. *Mérgező gyommagvak*: az egészségre káros, természetes kémiai anyagokat tartalmazó gyommagvak.
- 1.33. *Nedves siker*: a búzaliszt 2%-os NaCl-oldattal készített tésztájából, meghatározott feltételek között, kimosás után visszamaradt, főként gliadinból és gluteninből álló, képlékeny, rugalmas anyagok összessége.
- 1.34. *Őrlés*: az a tisztító, aprító és osztályozó malomipari műveletsorozat, amelynek célja a gabonaszem két fő alkotójának, a héjnak és a magbelsőnek a szétválasztása.
- 1.35. *Rágott szem hántolt borsó esetén*: állati kártevők által megrágott borsó.
- 1.36. *Sárgapigment-tartalom*: a durumbúza teljes őrleményéből extrahálással kivont sárga színanyagok intenzitásának spektrofotometriás mérés eredményéből számított mennyisége mg/100 g-ban kifejezve és szárazanyagra vonatkoztatva.
- 1.37. *Sütőipari érték*: a búzaliszt minőségére jellemző, farinográffal vagy valorigráffal meghatározott minőségi értékszám vagy értékcsoport.
- 1.38. *Szerves keverék*: minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható idegen szerves anyag, anyagrész, maradvány.
- 1.39. *Szervetlen keverék*: föld, kő, kavics, homok és minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható egyéb szervetlen anyag.
- 1.40. *Teljes kiőrlésű gabonakészítmény*: szemtermésből előállított magot, őrölt, darált vagy pelyhesített szemcséket tartalmazó termékek, amelyekben a szemtermés fő anatómiai összetevői – a magbelső, a csíra és a maghéj (korpa) – ugyanolyan arányban vannak jelen, mint az ép szemtermésben.
- 1.41. *Tisztaság*: a vizsgálat során kapott tiszta anyag tömegének a vizsgálati mintához viszonyított tömege százalékban kifejezve.
- 1.42. *Törésmagasság*: a tört rizsszem hosszanti irányban mérhető magassága.
- 1.43. *Tört szem barna rizs esetén*: minden olyan rizsszem, amely mechanikai hatás következtében a legkisebb mértékben is sérült, törés vagy rovarragás miatt sérült.
- 1.44. *Valorigráf*: dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer a búzaliszt jellegzetes sütőipari tulajdonságainak meghatározására. A mérés során az kerül vizsgálatra, hogy dagasztás közben a tészta mekkora erővel igyekszik elforgatni a készülék dagasztóedényét.
- 1.45. *Vörös csíkos rizsszem*: az a hántolt rizsszem, amelyen a barnásvörös ezüsthártya csík a csiszolás után, hosszanti irányban, a szem hosszának felénél nagyobb részben megmaradt.
- 1.46. *Vörös ezüsthártyás rizsszem*: az rizsszem, amelynek ezüsthártyája vörös, vörösesbarna, de a szem belső állománya nem színeződött el.
- 1.47. *Zsizsikszúrt szem hántolt borsó esetén*: borsózsizsik által megszúrt borsó, amely a szűrési csatornáról vagy más elszíneződésről felismerhető.

## B rész

### Termékcsoportok

#### 1. BÚZAŐRLEMÉNYEK

##### 1.1. Búza finomliszt (BL 55)

###### 1.1.1. A termék meghatározása:

1.1.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés, tiszta vagy alacsony korpatartalmú őrleménye.

###### 1.1.2. Felhasználható összetevők

1.1.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése, aszkorbinsav (E 300).

### 1.1.3. Minőségi követelmények

#### 1.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.1.3.1.1. Szín: a búzamagbelsőre jellemző színű. Színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

1.1.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.1.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.1.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,60
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>3.</b>	Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B
<b>4.</b>	Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	27
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 315 µm-en áteső rész	100
<b>6.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész, legalább	95
<b>7.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

#### 1.1.4. Megnevezés

##### 1.1.4.1. Búzafinomliszt

### 1.2. Búzakenyérliszt, fehér (BL 80)

#### 1.2.1. A termék meghatározása

1.2.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés búzaőrleménye, amelynek színe a búzamagbelső és a héj árnyalatától függ, a típusának megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz.

#### 1.2.2. Felhasználható összetevők

1.2.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése, aszkorbinsav (E 300).

### 1.2.3. Minőségi követelmények

#### 1.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.2.3.1.1. Szín: színe a búzamagbelső és a héj árnyalatától függ. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

1.2.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.2.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.2.3.1.4. Állomány: finomszemcsés, a típusnak megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

## 1.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61–0,88
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>3.</b>	Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B
<b>4.</b>	Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m): 315 µm-en áteső rész	100
<b>6.</b>	Őrlési finomság, % (m/m): 250 µm-en áteső rész, legalább	95
<b>7.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

## 1.2.4 Megnevezés

## 1.2.4.1. Búzakenyérliszt, fehér vagy fehér búzakenyérliszt

## 1.3. Búzakenyérliszt, félfehér (BL 112)

## 1.3.1. A termék meghatározása

1.3.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés őrlménye, amely a BL 80-hoz képest több héjrészt tartalmaz. A liszt színe, világossága a búzamazbelső árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ.

## 1.3.2. Felhasználható összetevők

1.3.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése, aszkorbinsav (E 300).

## 1.3.3. Minőségi követelmények

## 1.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.3.3.1.1. Szín: színe, világossága a búzamazbelső árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

1.3.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.3.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.3.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlmény. A termék csomómentes, nem összetapadó.

## 1.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,89–1,18
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>3.</b>	Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B
<b>4.</b>	Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 315 µm-en áteső rész	100



<b>6.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész, legalább	95
<b>7.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

#### 1.3.4 Megnevezés

##### 1.3.4.1. Búzakenyérliszt, félféher vagy félféher búzakenyérliszt

#### 1.4. Étkezési búzadara (BD)

##### 1.4.1. A termék meghatározása

1.4.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza magbelsőjének nagyszemcsés őrlménye, amely fehéres krémszínű, és kis mennyiségben a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmaz.

##### 1.4.2. Felhasználható összetevők

1.4.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

##### 1.4.3. Minőségi követelmények

###### 1.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.4.3.1.1. Szín: fehéres krémszínű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

1.4.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.4.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.4.3.1.4. Állomány: a búza magbelsőjének nagyszemcsés őrlménye. A termék csomómentes, nem összetapadó. Kis mennyiségben csírarészeket és a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmazhat.

###### 1.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 1 250 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 450 µm-en áteső rész, legfeljebb	10
<b>4.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

#### 1.4.4. Megnevezés

##### 1.4.4.1. Étkezési búzadara

#### 1.5. Búzarétesliszt (BFF 55)

##### 1.5.1. A termék meghatározása

1.5.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomlisztnél érdekesebb tapintású, durvább szemcséjű búzaőrlménye.

##### 1.5.2. Felhasználható összetevők

1.5.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

##### 1.5.3. Minőségi követelmények

#### 1.5.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.5.3.1.1. Szín: a búza magbelsőjére jellemző árnyalatú. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

1.5.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.5.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.5.3.1.4. Állomány: a termék csomómentes, nem összetapadó. Meghatározott szemcseméret-összetételű, ún. „fogós” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjrész előfordulása mellett.

#### 1.5.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,55
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>3.</b>	Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	25
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 355 µm-en áteső rész	100
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 160 µm-en áteső rész, legfeljebb	25
<b>6.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

#### 1.5.4. Megnevezés

##### 1.5.4.1. Búzarétesliszt

#### 1.6. Tésztaipari búzaliszt (BTL 50)

##### 1.6.1. A termék meghatározása

1.6.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, meghatározott szemcseméret-eloszlású, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb” őrlemény, amelyet tésztagyártáshoz használnak fel.

##### 1.6.2. Felhasználható összetevők

1.6.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

##### 1.6.3. Minőségi követelmények

#### 1.6.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.6.3.1.1. Szín: a búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, fehéres krémszínű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

1.6.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.6.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.6.3.1.4. Állomány: meghatározott szemcseméret-eloszlású, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjrész előfordulása mellett. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.6.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,50
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,2

<b>3.</b>	Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	26
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész	100
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 200 µm-en áteső rész, legfeljebb	15
<b>6.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

#### 1.6.4. Megnevezés

##### 1.6.4.1. Tésztaipari búzaliszt

#### 1.7. Teljes kiőrlésű búzaliszt (BTKL)

##### 1.7.1. A termék meghatározása

1.7.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza szemterméséből előállított teljes kiőrlésű gabonakészítmény.

##### 1.7.2. Felhasználható összetevők

1.7.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

##### 1.7.3. Minőségi követelmények

###### 1.7.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.7.3.1.1. Szín: búzára jellemző színű.

1.7.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.7.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.7.3.1.4. Állomány: teljes kiőrlésű őrlemény, csomómentes, nem összetapadó.

###### 1.7.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 500 µm-en áteső rész, legalább	85
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 315 µm-en áteső rész, legalább	70
<b>5.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

#### 1.7.4. Megnevezés

##### 1.7.4.1. Teljes kiőrlésű búzaliszt

#### 1.8. Búza Graham-liszt (BGL)

##### 1.8.1. A termék meghatározása

1.8.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza szemterméséből előállított teljes kiőrlésű gabonakészítmény.

##### 1.8.2. Felhasználható összetevők

1.8.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

##### 1.8.3. Minőségi követelmények

## 1.8.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.8.3.1.1. Szín: búzára jellemző színű.

1.8.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.8.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.8.3.1.4. Állomány: teljes kiőrlésű őrlemény, csomómentes, nem összetapadó.

## 1.8.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 2 000 µm-en áteső rész	100
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 315 µm-en áteső rész, legfeljebb	60
<b>5.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

## 1.8.4. Megnevezés

1.8.4.1. Búza Graham-liszt vagy Graham-liszt

## 1.9. Étkezési búzakorpa (BK)

## 1.9.1. A termék meghatározása

1.9.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza őrlésekor keletkező melléktermék. Leginkább terméshéj- (pericarpium-) és csírárészekből, aleuron-szemcsékből (a raktározó-szövetekben előforduló fehérje-szemecske) és az ezekhez tapadt lisztből áll.

## 1.9.2. Felhasználható összetevők

1.9.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

## 1.9.3. Minőségi követelmények

## 1.9.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.9.3.1.1. Szín: termékre jellemző.

1.9.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.9.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.9.3.1.4. Állomány: a termés héját, aleuron-rétegét és a csíra egy részét tartalmazza a lisztnél nagyobb, meghatározott szemcseméret-eloszlás mellett. A termék csomómentes, nem összetapadó. Az étkezési búzakorpa héjrészecskékből áll, a héjhoz tapadó lisztszemcséket tartalmaz.

## 1.9.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 500 µm-en áteső rész, legfeljebb	20
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 200 µm-en áteső rész, legfeljebb	4

#### 1.9.4. Megnevezés

##### 1.9.4.1. Étkezési búzakorpa.

#### 1.10. Tésztaipari durumbúza (DTD)

##### 1.10.1. A termék meghatározása

1.10.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza finomszemcsés őrlménye, amelyet tésztagyártáshoz használnak fel; a búzamagbelsőre jellemző színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz.

##### 1.10.2. Felhasználható összetevők

1.10.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

##### 1.10.3. Minőségi követelmények

##### 1.10.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.10.3.1.1. Szín: durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű.

1.10.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.10.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.10.3.1.4. Állomány: nagyszemcsés őrlmény. A durumbúzára jellemző világos héjrészeket a típusra megengedett mértékig tartalmazhatja. A termék csomómentes, nem összetapadó.

##### 1.10.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, legalább, % (m/m)	0,85
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>3.</b>	Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 500 µm-en áteső rész, legalább	95
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 315 µm-en áteső rész, legfeljebb	75
<b>6.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész, legfeljebb	50
<b>7.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 160 µm-en áteső rész, legfeljebb	10
<b>8.</b>	Esésszám, legalább (s)	200
<b>9.</b>	Sárgapigment-tartalom, legalább (mg/100 g), szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,5

##### 1.10.4. Megnevezés

##### 1.10.4.1. Tésztaipari durumbúza

#### 1.11. Durumbúza simaliszt (DSL)

##### 1.11.1. A termék meghatározása

1.11.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza finomszemcsés őrlménye, amely a búzamagbelsőre jellemző, sárgás színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A közönséges és a durumbúza lisztjei és darái közötti jellegzetes különbség az, hogy a durumbúza őrlményei egyenletesen sárgás alapszínűek.

##### 1.11.2. Felhasználható összetevők

1.11.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

### 1.11.3. Minőségi követelmények

#### 1.11.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.11.3.1.1. Szín: durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű.

1.11.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.11.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.11.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény, csekély mennyiségű, a lisztzemcsékkel azonos méretű, világos héjrészt is tartalmazhat. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.11.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>2.</b>	Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
<b>4.</b>	Esésszám, legalább (s)	200
<b>5.</b>	Sárgapigment-tartalom, legalább (mg/100 g), szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,5

#### 1.11.4. Megnevezés

##### 1.11.4.1. Durumbúza simaliszt

### 1.12. Teljes kiőrlésű durumbúza őrlemény (DTKŐ)

#### 1.12.1. A termék meghatározása

1.12.1.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza szemterméséből előállított teljes kiőrlésű gabonakészítmény.

#### 1.12.2. Felhasználható összetevők

1.12.2.1. Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

### 1.12.3. Minőségi követelmények

#### 1.12.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

1.12.3.1.1. Szín: durumbúzára jellemző, sárgás-barna alapszínű, korpaszemcsékkel.

1.12.3.1.2. Illat: termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

1.12.3.1.3. Íz: termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

1.12.3.1.4. Állomány: teljes gabonaszemre jellemző héj-csira magbelső arányával megegyező, tésztaipar által igényelt daraméretű héjrész és dara keveréke. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.12.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, legalább % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50

2.	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
3.	Őrlési finomság, % (m/m) 500 µm-en áteső rész	100
4.	Esésszám, legalább (s)	200
5.	Sárgapigment-tartalom, legalább (mg/100 g), szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,5

#### 1.12.4. Megnevezés

##### 1.12.4.1. Teljes kiőrlésű durumbúza őrlemény

## 2. TÖNKÖLYBÚZA ŐRLEMÉNYEK

### 2.1. Fehér tönkölybúzaliszt (TBL 80)

#### 2.1.1. A termék meghatározása

2.1.1.1. Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza szemterméséből előállított őrlemény. Finom szemcsés őrlemény, színe a tönkölybúza-magbelső és a héj árnyalatától függ, a típusnak megfelelő mértékű finom szemcsés héjrészt tartalmaz.

#### 2.1.2. Felhasználható összetevők

2.1.2.1. Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza (*Triticum spelta* L.) szemtermése.

### 2.1.3. Minőségi követelmények

#### 2.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

2.1.3.1.1. Szín: tönkölybúza magbelsőjére jellemzően fehéres, krémes színű.

2.1.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

2.1.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

2.1.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény, a típusnak megfelelő mennyiségű finomszemcsés héjrészt tartalmaz.

#### 2.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	A	B
1.	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61–0,88
2.	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
3.	Nedvessikér-tartalom, legalább % (m/m)	30
4.	Őrlési finomság, % (m/m) 315 µm-en áteső rész	100
5.	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész, legalább	95
6.	Esésszám legalább (s)	200

#### 2.1.4. Megnevezés

##### 2.1.4.1. Fehér tönkölybúzaliszt

### 2.2. Teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt (TBL 200)

#### 2.2.1. A termék meghatározása

2.2.1.1. Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza szemterméséből előállított teljes kiőrlésű gabonakészítmény.

## 2.2.2. Felhasználható összetevők

2.2.2.1. Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza (*Triticum spelta* L.) szemtermése.

## 2.2.3. Minőségi követelmények

### 2.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

2.2.3.1.1. Szín: egyenletes, barnás-szürkés színű örlemény látható héjrészekkel.

2.2.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

2.2.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

2.2.3.1.4. Állomány: teljes kiörlésű örlemény, ami a tönkölybúzaszem összes alkotórészét tartalmazza, beleértve a csírárt és a korpát is.

### 2.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>3.</b>	Örlési finomság, % (m/m) 500 µm-en áteső rész, legalább	85
<b>4.</b>	Örlési finomság, % (m/m) 315 µm-en áteső rész, legalább	70
<b>5.</b>	Esésszám, legalább (s)	200

## 2.2.4. Megnevezés

2.2.4.1. Teljes kiörlésű tönkölybúzaliszt

## 3. ROZSÖRLEMÉNYEK

### 3.1. Fehér rozsliszt vagy rozslángliszt (RL 60)

#### 3.1.1. A termék meghatározása

3.1.1.1. Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs szemterméséből előállított örlemény.

#### 3.1.2. Felhasználható összetevők

3.1.2.1. Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

#### 3.1.3. Minőségi követelmények

##### 3.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

3.1.3.1.1. Szín: alapanyagra jellemző szín, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

3.1.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

3.1.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

3.1.3.1.4. Állomány: a korpázottság megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál; finomszemcsés örlemény. A termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

##### 3.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok



	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,65
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>4.</b>	Esésszám, legalább (s)	130

### 3.1.4. Megnevezés

#### 3.1.4.1. Fehér rozsliszt vagy rozslángliszt

### 3.2. Világos rozsliszt (RL 90)

#### 3.2.1. A termék meghatározása

3.2.1.1. Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs szemterméséből előállított őrlemény.

#### 3.2.2. Felhasználható összetevők

3.2.2.1. Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

#### 3.2.3. Minőségi követelmények

##### 3.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

3.2.3.1.1. Szín: alapanyagra jellemző színű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

3.2.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

3.2.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

3.2.3.1.4. Állomány: a korpázottság megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál; finomszemcsés őrlemény. A termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

##### 3.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,66-0,98
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>4.</b>	Esésszám, legalább (s)	130

### 3.2.4. Megnevezés

#### 3.2.4.1. Világos rozsliszt

### 3.3. Sötét rozsliszt (RL 125)

### 3.3.1. A termék meghatározása

3.3.1.1. Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs szemterméséből előállított őrlemény.

### 3.3.2. Felhasználható összetevők

3.3.2.1. Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

### 3.3.3. Minőségi követelmények

#### 3.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

3.3.3.1.1. Szín: alapanyagra jellemző szín.

3.3.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

3.3.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

3.3.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény, a termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

#### 3.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,99-1,35
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>4.</b>	Esésszám, legalább (s)	130

### 3.3.4. Megnevezés

3.3.4.1. Sötét rozsliszt

### 3.4. Teljes kiőrlésű rozsliszt (RTKL)

#### 3.4.1. A termék meghatározása

3.4.1.1. Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs szemterméséből előállított teljes kiőrlésű gabonakészítmény.

#### 3.4.2. Felhasználható összetevők

3.4.2.1. Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

### 3.4.3. Minőségi követelmények

#### 3.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

3.4.3.1.1. Szín: alapanyagra jellemző szín, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú.

3.4.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

3.4.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

3.4.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény, a termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

## 3.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, legalább, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,36
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 2 000 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész, legfeljebb	90
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész, legfeljebb	60
<b>5.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>6.</b>	Esésszám, legalább (s)	130

## 3.4.4. Megnevezés

## 3.4.4.1. Teljes kiőrlésű rozsliszt

## 4. TRITIKÁLÉ ŐRLEMÉNYEK

## 4.1. Fehér tritikálé liszt (TR 60)

## 4.1.1. A termék meghatározása

4.1.1.1. Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé szemterméséből előállított őrlemény.

## 4.1.2. Felhasználható összetevők

4.1.2.1. Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x Triticosecale Wittm.) szemtermése.

## 4.1.3. Minőségi követelmények

## 4.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

4.1.3.1.1. Szín: az alapanyagra jellemző, a búzamazagszínhez hasonló színű.

4.1.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

4.1.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

4.1.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

## 4.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,65
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

#### 4.1.4. Megnevezés

##### 4.1.4.1. Fehér tritikálé liszt

#### 4.2. Világos tritikálé liszt (TR 90)

##### 4.2.1. A termék meghatározása

4.2.1.1. Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé szemterméséből előállított őrlemény.

##### 4.2.2. Felhasználható összetevők

4.2.2.1. Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x Triticosecale Wittm.) szemtermése.

##### 4.2.3. Minőségi követelmények

###### 4.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

4.2.3.1.1. Szín: az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

4.2.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

4.2.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

4.2.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény, héjrészt alig tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

###### 4.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,66-0,98
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

#### 4.2.4. Megnevezés

##### 4.2.4.1. Világos tritikálé liszt

#### 4.3. Sötét tritikálé liszt (TR 125)

##### 4.3.1. A termék meghatározása

4.3.1.1. Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé szemterméséből előállított őrlemény.

##### 4.3.2. Felhasználható összetevők

4.3.2.1. Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x Triticosecale Wittm.) szemtermése.

##### 4.3.3. Minőségi követelmények

###### 4.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

4.3.3.1.1. Szín: az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

4.3.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

4.3.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

4.3.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény, magasabb héjrész tartalommal. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 4.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,99-1,35
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

#### 4.3.4. Megnevezés

##### 4.3.4.1. Sötét tritikálé liszt

#### 4.4. Teljes kiőrlésű tritikálé liszt (TRTKL)

##### 4.4.1. A termék meghatározása

4.4.1.1. Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé szemterméséből előállított teljes kiőrlésű gabonakészítmény.

##### 4.4.2. Felhasználható összetevők

4.4.2.1. Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x Triticosecale Wittm.) szemtermése.

#### 4.4.3. Minőségi követelmények

##### 4.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

4.4.3.1.1. Szín: az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

4.4.3.1.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

4.4.3.1.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

4.4.3.1.4. Állomány: finomszemcsés őrlemény magas héjrész tartalommal. A termék csomómentes, nem összetapadó.

##### 4.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,36-2,10
<b>2.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 2 000 µm-en áteső rész	100
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész, legfeljebb	90
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész, legfeljebb	60
<b>5.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

#### 4.4.4. Megnevezés

##### 4.4.4.1. Teljes kiőrlésű tritikálé liszt

### 5. RIZS

#### 5.1. „A” minőségű hántolt rizs

##### 5.1.1. A termék meghatározása

5.1.1.1. Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított hántolt termék, amelyben a darabos törmelék maximum 9% (m/m) arányban, az apró törmelék maximum 1,5% (m/m) arányban van jelen a késztermékben.

##### 5.1.2. Felhasználható összetevők

5.1.2.1. Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

##### 5.1.3. Minőségi követelmények

###### 5.1.3.1. Külső megjelenés

5.1.3.1.1. A hántolt rizs lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű. A rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy teljesen lisztes szerkezetű. A késztermék lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

###### 5.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

5.1.3.2.1. Szín: termékre jellemző, a világosszürkéstől (vöröses árnyalat is előfordulhat) a teljesen fehéreként ható, üvegesen áttetszőig változhat. Előfordulhatnak sárgás, barnás, vöröses árnyalatú és zöld színű, továbbá gipszes rizsszemek is.

5.1.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

5.1.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

###### 5.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,8
<b>2.</b>	Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,2
<b>3.</b>	– ezen belül szervetlen keverék % (m/m)	0,1
<b>4.</b>	Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	0,5
<b>5.</b>	Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	2,0
<b>6.</b>	Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	9,0
<b>7.</b>	Apró törmelék, legfeljebb, % (m/m)	1,5
<b>8.</b>	Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0
<b>9.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

5.1.3.3.1. Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

###### 5.1.3.4. Tisztasági követelmények

5.1.3.4.1. A hántolt rizs nem tartalmaz mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

#### 5.1.4. Megnevezés

5.1.4.1. „A” minőségű rizs vagy „A” minőségű hántolt rizs

#### 5.2. „B” minőségű hántolt rizs

##### 5.2.1. A termék meghatározása

5.2.1.1. Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított hántolt termék, amelyben a darabos törmelék maximum 15% (m/m) arányban, az apró törmelék maximum 5,0% (m/m) arányban van jelen a késztermékben.

##### 5.2.2. Felhasználható összetevők

5.2.2.1. Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

##### 5.2.3. Minőségi követelmények

###### 5.2.3.1. Külső megjelenés

5.2.3.1.1. A hántolt rizs lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű. A rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy teljesen lisztes szerkezetű. A késztermék lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

###### 5.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

5.2.3.2.1. Szín: termékre jellemző, a világosszürkéstől (vöröses árnyalat is előfordulhat) a teljesen fehéreként ható, üvegesen áttetszőig változhat. Előfordulhatnak sárgás, barnás, vöröses árnyalatú és zöld színű, továbbá gipszes rizsszemek is.

5.2.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

5.2.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

###### 5.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
<b>2.</b>	Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
<b>3.</b>	– ezen belül szervetlen keverék % (m/m)	0,2
<b>4.</b>	Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	1,5
<b>5.</b>	Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0
<b>6.</b>	Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	15,0
<b>7.</b>	Apró törmelék, legfeljebb, % (m/m)	5,0
<b>8.</b>	Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0
<b>9.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

5.2.3.3.1. Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

#### 5.2.3.4. Tisztasági követelmények

5.2.3.4.1. A hántolt rizs nem tartalmaz mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványait.

#### 5.2.4. Megnevezés

5.2.4.1. „B” minőségű rizs vagy „B” minőségű hántolt rizs

### 5.3. Barna rizs

#### 5.3.1. A termék meghatározása

5.3.1.1. Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított, ezüsthártyával borított rizst tartalmazó termék, amelyben a csiszolt szemek és a tört szemek aránya legfeljebb 3-3% (m/m), darabos és apró törmelékét pedig nem tartalmaz.

#### 5.3.2. Felhasználható összetevők

5.3.2.1. Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

#### 5.3.3. Minőségi követelmények

##### 5.3.3.1. Külső megjelenés

5.3.3.1.1. A rizsszemeket ezüsthártya borítja. Lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű. A késztermék lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

##### 5.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

5.3.3.2.1. Szín: termékre jellemző, ezüstös világosbarna színű.

5.3.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

5.3.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

##### 5.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
<b>2.</b>	Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
<b>3.</b>	– ezen belül szervetlen keverék, % (m/m)	0,2
<b>4.</b>	Csiszolt szem, legfeljebb, % (m/m)	3,0
<b>5.</b>	Tört szem, legfeljebb, % (m/m)	3,0
<b>6.</b>	Vörös ezüsthártyás szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0
<b>7.</b>	Éretlen zöld szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0
<b>8.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

5.3.3.3.1. Az éretlen zöld szem és a vörös ezüsthártyás szem egymás terhére, legfeljebb 10%-ig megengedett.

#### 5.3.3.4. Tisztasági követelmények



5.3.3.4.1. A barna rizs nem tartalmaz mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványait.

5.3.4. Megnevezés

5.3.4.1. Barna rizs

## 6. KUKORICAŐRLEMÉNYEK

### 6.1. Kukoricaliszt (KL)

6.1.1. A termék meghatározása

6.1.1.1. Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukoricából malmi úton előállított, finomszemcsés őrlemény.

6.1.2. Felhasználható összetevők

6.1.2.1. Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

6.1.3. Minőségi követelmények

6.1.3.1. Külső megjelenés

6.1.3.1.1. Finomszemcsés őrlemény. Az őrlemény a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

6.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

6.1.3.2.1. Szín: alapanyagra jellemző, a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, világos színű, világos árnyalatú.

6.1.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

6.1.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

6.1.3.3. Fizikai és kémiai jellemzők

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0
<b>2.</b>	Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,3
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész	100
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 315 µm-en áteső rész, legalább	70

6.1.3.4. Tisztasági követelmények

6.1.3.4.1. A kukoricaőrlemény nem tartalmaz más gabona őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőt és annak maradványait.

6.1.4. Megnevezés

6.1.4.1. Kukoricaliszt

### 6.2. Kukoricadara (KD)

### 6.2.1. A termék meghatározása

6.2.1.1. Az MSZ 6180 szerinti élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából malmi úton előállított, nagyszemcsés őrlemény.

### 6.2.2. Felhasználható összetevők

6.2.2.1. Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

### 6.2.3. Minőségi követelmények

#### 6.2.3.1. Külső megjelenés

6.2.3.1.1. Nagyszemcsés őrlemény. Az őrlemény a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírárészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

#### 6.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

6.2.3.2.1. Szín: a kukoricaőrlemények színe a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, kukoricalisztnél sötétebb árnyalatú.

6.2.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

6.2.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

#### 6.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0
<b>2.</b>	Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,0
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 1 250 µm-en áteső rész	100
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész, legfeljebb	10

#### 6.2.3.4. Tisztasági követelmények

6.2.3.4.1. A kukoricaőrlemény nem tartalmaz más gabona őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőt és maradványát.

### 6.2.4. Megnevezés

6.2.4.1. Kukoricadara

## 6.3. Kukoricakása-dara (KKD)

### 6.3.1. A termék meghatározása

6.3.1.1. Az MSZ 6180 szerinti élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából malmi úton előállított, meghatározott szemcseméret-összetételű őrlemény, amely a kukoricadaránál durvább szemcseméretű.

### 6.3.2. Felhasználható összetevők

6.3.2.1. Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

### 6.3.3. Minőségi követelmények

### 6.3.3.1. Külső megjelenés

6.3.3.1.1. A kukoricadaránál durvább szemcseméretű őrlemény, a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

### 6.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

6.3.3.2.1. Szín: a kukoricaőrlemények színe a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, sötétebb.

6.3.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

6.3.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

### 6.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0
<b>2.</b>	Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,0
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 3 000 µm-en áteső rész	100
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 1 000 µm-en áteső rész, legfeljebb	5

### 6.3.3.4. Tisztasági követelmények

6.3.3.4.1. A kukoricaőrlemény nem tartalmaz más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

## 6.3.4. Megnevezés

### 6.3.4.1. Kukoricakása-dara

## 7. HÁNTOLT BORSÓ

### 7.1. Hántolt feles sárgaborsó

#### 7.1.1. A termék meghatározása

7.1.1.1. A hántolt sárgaborsó az MSZ 6385 szerinti élelmezési célra termesztett, megfelelően előkészített sárgaborsóból hántolással és azt követő osztályozással előállított, félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényezett termék.

#### 7.1.2. Felhasználható összetevők

7.1.2.1. Az MSZ 6385 szerinti élelmezési célnak megfelelő minőségű borsó (*Pisum sativum* L.) fajtáinak hántolt, szárított és felezett magja.

#### 7.1.3. Minőségi követelmények

##### 7.1.3.1. Külső megjelenés

7.1.3.1.1. A hántolt borsó félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényes, karcmentes, borsólisztet és héjrészt nem tartalmaz.

### 7.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

7.1.3.2.1. Szín: termékre jellemző, sárga színű.

7.1.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

7.1.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

### 7.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
<b>2.</b>	Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
<b>3.</b>	Ezen belül – szervesetlen keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1
<b>4.</b>	– szerves keverék, a szerves keverék a szervesetlen terhére több is lehet legfeljebb, % (m/m)	0,2
<b>5.</b>	Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m) – zsisziksúrt	5,0
<b>6.</b>	– hántolatlan	1,0
<b>7.</b>	– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0
<b>8.</b>	Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	2,0
<b>9.</b>	Törmelék borsó, legfeljebb, % (m/m) – darabos törmelék	4,0
<b>10.</b>	– apró törmelék	1,0
<b>11.</b>	5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	90,0
<b>12.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

### 7.1.3.4. Tisztasági követelmények

7.1.3.4.1. A hántolt borsó nem tartalmaz mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

### 7.1.4. Megnevezés

7.1.4.1. hántolt feles sárgaborsó vagy feles sárgaborsó

### 7.2. Hántolt feles zöldborsó

#### 7.2.1. A termék meghatározása

7.2.1.1. A hántolt zöldborsó az MSZ 6385 szerinti élelmezési célra termesztett, megfelelően előkészített zöldborsóból hántolással és azt követő osztályozással előállított, félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényezett termék.

#### 7.2.2. Felhasználható összetevők

7.2.2.1. Az MSZ 6385 szerinti élelmezési célnak megfelelő minőségű borsó (*Pisum sativum* L.) fajtáinak hántolt, szárított és felezett magja.

### 7.2.3. Minőségi követelmények

#### 7.2.3.1. Külső megjelenés

7.2.3.1.1. A hántolt borsó félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényes, karcmentes, borsólisztet és héjrészt nem tartalmaz.

7.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

7.2.3.2.1. Szín: termékre jellemző, zöld színű.

7.2.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

7.2.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

7.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
<b>2.</b>	Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
<b>3.</b>	Ezen belül – szervetlen keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1
<b>4.</b>	– szerves keverék, a szerves keverék a szervetlen terhére több is lehet legfeljebb, % (m/m)	0,2
<b>5.</b>	Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m) – zsizsikszúrt	5,0
<b>6.</b>	– hántolatlan	1,0
<b>7.</b>	– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0
<b>8.</b>	Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	5,0
<b>9.</b>	Törmelék, legfeljebb, % (m/m) – darabos törmelék	4,0
<b>10.</b>	– apró törmelék	1,0
<b>11.</b>	5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	80,0
<b>12.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

7.2.3.4. Tisztasági követelmények

7.2.3.4.1. A hántolt borsó nem tartalmaz mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

7.2.4. Megnevezés

7.2.4.1. hántolt feles zöldborsó vagy feles zöldborsó

**C rész****VIZSGÁLATI MÓDSZEREK**

1. A B részben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így a minőségi paraméterek ellenőrzésekor a táblázatban megadott vagy azokkal egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
<b>1.</b>	<b>Vizsgálandó paraméter</b>	<b>Termékcsoport</b>	<b>Vizsgálati módszer szabványszáma</b>	<b>Szabvány címe</b>
<b>2.</b>	Esésszám	búzaőrlemények, tönkölybúza őrlemények, rozsőrlemények	MSZ EN ISO 3093	Búza, rozs és lisztjeik, durum búza és durum búzadara. Az esésszám meghatározása Hagberg-Perten szerint
<b>3.</b>	Hamutartalom	búzaőrlemények, tönkölybúza őrlemények, rozsőrlemények, tritikálé őrlemények	MSZ 6369-3	Lisztvizsgálati módszerek. Hamu- és homoktartalom meghatározása
<b>4.</b>	Hamutartalom	búzaőrlemények, tönkölybúza őrlemények, rozsőrlemények, tritikálé őrlemények	MSZ EN ISO 2171	Gabonafélék, hüvelyesek és melléktermékek. A hamu mennyiségének égetéssel meghatározása
<b>5.</b>	Hamutartalom	búzaőrlemények, tönkölybúza őrlemények, rozsőrlemények, tritikálé őrlemények	ICC Standard Method 104/1 ICC Standard Method 157	Determination of Ash in Cereals and Cereal Products Ash Determination by Conductivity
<b>6.</b>	Nedvességtartalom	rizs,	MSZ EN ISO 712	Gabona és gabonatermékek.

		hántolt borsók		A nedvességtartalom meghatározása. Referencia-módszer Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények vizsgálata. Nedvességtartalom meghatározása
7.	Nedvességtartalom	rizs, hántolt borsók	MSZ 6367-3	Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények vizsgálata. Nedvességtartalom meghatározása
8.	Nedvességtartalom	búzaőrlemények, tönkölybúza őrlemények, rozsőrlemények, tritikálé őrlemények	MSZ EN ISO 712	Lisztvizsgálati módszerek. Nedvességtartalom meghatározása
9.	Nedvességtartalom	kukoricaőrlemények	MSZ EN ISO 6540	Kukorica. A nedvességtartalom meghatározása (őrölt és egész szemek)
10.	Nedvessikér-tartalom	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 21415-1	Búza és búzaliszt. Sikértartalom. 1. rész: A nedves siker meghatározása kézi módszerrel (az MSZ ISO 5531:1993 helyett)
11.	Nedvessikér-tartalom	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 21415-2	Búza és búzaliszt. Sikértartalom. 2. rész: A nedves siker meghatározása gépi módszerrel
12.	Nyerszsír-tartalom	kukoricaőrlemények	MSZ EN ISO 11085	Gabonák, gabonaalapú termékek és takarmányok. A nyerszsír- és az összes zsírtartalom meghatározása Randall-féle extrakciós módszerrel

<b>13.</b>	Sütőipari értékesoport	búzaőrlemények	MSZ 6369-6 (VISSZAVONT SZABVÁNY)	Lisztvizsgálati módszerek. 6. rész: A tésták fizikai tulajdonságai. A magyar minőségi értékszám (MÉSZ) meghatározása és értékelése
<b>14.</b>	Őrlési finomság	búzaőrlemények, tönkölybúza őrlemények, rozsőrlemények, tritikálé őrlemények, kukoricaőrlemények	MSZ 6369-7	Lisztvizsgálati módszerek. Őrlési finomság meghatározása
<b>15.</b>	Tisztaság	rizs, hántolt borsók	MSZ 6367-2	Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények vizsgálata. Tisztaság-meghatározás
<b>16.</b>	Sárgapigment-tartalom meghatározása	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 11052	Durumbúzaliszt és -dara. A sárgapigment-tartalom meghatározása



**D rész****Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok****1. A búzából származó termékekre vonatkozó minőségi paraméterek**

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>	<b>J</b>
<b>1.</b>	<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Búza- finomliszt</b>	<b>Búza- kenyérliszt, fehér</b>	<b>Búza- kenyérliszt, félfehér</b>	<b>Étkezési búzadara</b>	<b>Búza- rétesliszt</b>	<b>Tésztaipari búzaliszt</b>	<b>Teljes kiőrlésű búzaliszt</b>	<b>Búza Graham- liszt</b>	<b>Étkezési búzakorpa</b>
<b>2.</b>		<b>BL 55</b>	<b>BL 80</b>	<b>BL 112</b>	<b>BD</b>	<b>BFF 55</b>	<b>BTL 50</b>	<b>BTKL</b>	<b>BGL</b>	<b>BK</b>
<b>3.</b>	Hamutartalom, % (m/m), szárazanyag- tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,60	0,61–0,88	0,89–1,18	–	legfeljebb 0,55	legfeljebb 0,50	1,50–2,20	1,50–2,20	–
<b>4.</b>	Nedvesség- tartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,2	15,0	15,0	15,0
<b>5.</b>	Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B	B	B	–	–	–	–	–	–
<b>6.</b>	Nedvessikér- tartalom, legalább, % (m/m)	27	28	28	–	25	26	–	–	–



## 2. A durumbúzából származó termékekre vonatkozó minőségi paraméterek

	A	B	C	D
1.	Minőségi jellemző	Tésztaipari durumbúza dara	Durumbúza simaliszt	Teljes kiőrlésű durumbúza őrlemény
2.		DTD	DSL	DTKŐ
3.	Hamutartalom, % (m/m), szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legalább 0,85	–	legalább 1,50
4.	Nedvesség-tartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0
5.	Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28	28	–
6.	Őrlési finomság % (m/m)	500 µm-en legalább 95%, 315 µm-en legfeljebb 75%, 250 µm-en legfeljebb 50%, 160 µm-en legfeljebb 10% essen át	250 µm-en 100% essen át	500 µm-en 100% essen át
7.	Esésszám, legalább (s)	200	200	200
8.	Sárgapigment-tartalom, mg/100 g, szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legalább 0,5	legalább 0,5	legalább 0,5

## 3. A tönkölybúzából származó termékekre vonatkozó minőségi paraméterek

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>1.</b>	<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Fehér tönkölybúzálszt TBL 80</b>	<b>Teljes kiőrlésű tönkölybúzálszt TBL 200</b>
<b>2.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61-0,88	1,50-2,20
<b>3.</b>	Nedvesség tartalom, legfeljebb % (m/m)	15,0	15,0
<b>4.</b>	Nedvessikér-tartalom, legalább % (m/m)	30	–
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	500 µm-en legalább 85%, 315 µm-en legalább 70% essen át
<b>6.</b>	Esésszám, legalább (s)	200	200

## 4. A rozsból származó termékekre vonatkozó minőségi paraméterek

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
<b>1.</b>	<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Fehér rozsliszt RL 60</b>	<b>Világos rozsliszt RL 90</b>	<b>Sötét rozsliszt RL 125</b>	<b>Teljes kiőrlésű rozsliszt RTKL</b>
<b>2.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,65	0,66–0,98	0,99–1,35	legalább 1,36
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100	100	100	legfeljebb 60
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész	–	–	–	legfeljebb 90
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 2 000 µm-en áteső rész	–	–	–	100
<b>6.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0	15,0
<b>7.</b>	Esésszám, legalább (s)	130	130	130	130

## 5. A tritikáléból származó termékekre vonatkozó minőségi paraméterek

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
<b>1.</b>	<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Fehér tritikálé liszt TRL 60</b>	<b>Világos tritikálé liszt TRL 90</b>	<b>Sötét tritikálé liszt TRL 125</b>	<b>Teljes kiőrlésű tritikálé liszt TRTKL</b>
<b>2.</b>	Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,65	0,66–0,98	0,99–1,35	1,36-2,10
<b>3.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100	100	100	legfeljebb 60
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész	–	–	–	legfeljebb 90
<b>5.</b>	Őrlési finomság, % (m/m) 2 000 µm-en áteső rész	–	–	–	100
<b>6.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0	15,0

## 6. A rizsre vonatkozó minőségi paraméterek

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
<b>1.</b>	<b>Minőségi jellemző</b>	<b>„A” minőségű rizs</b>	<b>„B” minőségű rizs</b>	<b>Barna rizs</b>
<b>2.</b>	Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,8	99,7	99,7
<b>3.</b>	Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,3	0,3
<b>4.</b>	– ezen belül szervesetlen keverék	0,1	0,2	0,2
<b>5.</b>	Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	0,5	1,5	–
<b>6.</b>	Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0	–
<b>7.</b>	Csiszolt szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
<b>8.</b>	Tört szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
<b>9.</b>	Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	9,0	15,0	–
<b>10.</b>	Apró törmelék, legfeljebb, % (m/m)	1,5	5,0	–
<b>11.</b>	Vörös ezüsthártyás szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
<b>12.</b>	Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0	5,0	–
<b>13.</b>	Éretlen zöld szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
<b>14.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0

6.1. Az A:10 mező esetén az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

6.2. Az A:11 és az A:13 mező esetén az éretlen zöld szem és a vörös ezüsthártyás szem egymás terhére, legfeljebb 10%-ig megengedett.

## 7. A kukoricából származó termékekre vonatkozó minőségi paraméterek

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
<b>1.</b>	<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Kukoricaliszt KL</b>	<b>Kukoricadara KD</b>	<b>Kukoricakása-dara KKD</b>
<b>2.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	14,0	14,0
<b>3.</b>	Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,3	2,0	2,0
<b>4.</b>	Őrlési finomság, % (m/m)	400 µm-en 100%, 315 µm-en legalább 70% essen át	1 250 µm-en 100%, 400 µm-en legfeljebb 10% essen át	3 000 µm-en 100%, 1 000 µm-en legfeljebb 5% essen át



8. A hántolt feles sárgaborsóra és a hántolt feles zöldborsóra vonatkozó minőségi paraméterek

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>1.</b>	<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Hántolt feles sárgaborsó</b>	<b>Hántolt feles zöldborsó</b>
<b>2.</b>	Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7	99,7
<b>3.</b>	Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3	0,3
<b>4.</b>	Ezen belül – szervetlen keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1	0,1
<b>5.</b>	– szerves keverék, a szerves keverék a szervetlen terhére több is lehet legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,2
<b>6.</b>	Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m) – zsizsiksúrt	5,0	5,0
<b>7.</b>	– hántolatlan	1,0	1,0
<b>8.</b>	– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0	2,0
<b>9.</b>	Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0
<b>10.</b>	Törmelék, legfeljebb, % (m/m) – darabos törmelék	4,0	4,0
<b>11.</b>	– apró törmelék	1,0	1,0
<b>12.</b>	5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	90,0	80,0
<b>13.</b>	Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0