

5. Mézes és mézes jellegű készítmények

Azonosító szám: MÉ 2-82/01/5

5.1. A termék meghatározása

Búzalisztból, esetenként egyéb gabonaőrleményből, mézből, glükózszirup, invertcukorszirup, szacharóz, esetleg egyéb nyersanyagok felhasználásával ízesítőkkal és lazítókkal való összegyúrással, a tészta pihentetésével, formázással (kiszúrás, vágás), sütéssel készült tartós édesipari lisztes sütemény.

Változatos formában (lap, féldomború alakzat, párna), bevonat nélkül, cukros mázzal, csokoládés, bevonómasszás, fondanos részbeni vagy teljes bevonással, töltetlen vagy töltött változatban készülhet. Olajosmaggal, zselével, cukrozott gyümölcsel vagy egyéb módon díszíthető.

Kizárólag a díszítőanyag színezhető.

Csoportosítása:

Mézes sütemény: mézjellegű ízesítőanyagot nem tartalmazhat, méztartalma legalább 20% (m/m).

Mézes jellegű sütemény: mézjellegű ízesítőanyagot tartalmazhat és méztartalma legalább 5% (m/m).

A töltelék többnyire gyümölcsvelőt, cukrot, esetleg zselési tő anyagot, borkósavat vagy citromsavat tartalmaz.

5.2. Felhasználható anyagok

Adalékanyagok	Izoglükózszirup
Aromák	Kakaópor
Bevonómassza	Kávé, kávékészítmény
Búzacsíra	Keményítőpor
Búzaliszt, egyéb gabonaőrlemények	Kukoricaliszt
Cukor (szacharóz)	Margarin
Csokoládé mártómassza	Méz
Enzimekészítmény	Növényi olaj és zsír
Fűszerek	Olajosmagvak
Glükóz (dextróz-monohidrát)	Szója, szójakészítmény
Glükózszirup	Tejcsokoládé mártómassza
Gyümölcs, gyümölcsképzítmény	Természetes édesítőszer
Invertcukorszirup	Tyúktojás, fagyasztott tojáslé, tojáspor
Ivóvíz	

5.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai jellemzők

Jellemző	Természetes méztartalom legalább,% (m/m)*	Szárítási veszteség legalább,% (m/m)*
Termékcsoport	Követelmény	
Mézes sütemény	20,0	10,0
Mézes jellegű sütemény	5,0	10,0

* a korpusz szárazanyagára vonatkoztatva

Érzékszervi jellemzők

Alak

A termék különféle alakú és mintázatú, ép, egy-egy fajta darabjai közel azonos alakúak, nagyságúak és vastagságúak.

Szín, külső

A mézes készítmény a fajtára jellemző, egyenletesen sült, a részben vagy egészben bevont felület fényes, az egészben bevont felület hézagmentes bevonatú, a díszítés ízléses.

Állag

A tészta kellően kidolgozott, csomómentes, laza szerkezetű, puha, legfeljebb félkemény, kellően sült, a töltelék a fajtájára jellemző, a bevonat, illetve a díszítés a felhasznált anyagokra jellemző állagú.

Íz, illat

Kellemes, a fajtára és a felhasznált anyagokra jellemző, tiszta illatú és ízű.

5.4. Megnevezés

Mézes sütemény vagy Mézes jellegű sütemény

Töltött, illetve bevont termék esetében a töltő, illetve a bevonóanyag nevét is fel kell tüntetni.

Figyelembe kell venni továbbá az általános előírások című részben leírtakat is.