

# Cégszabvány SF 01/2018

## Teljeskiőrlésű tönkölybúza finomliszt

### 1. Áttekintés

- 1.1. Jelen cégszabványt a vajdaszentiványi S.C. CONDIPLANT S.R.L. hozta létre, és a „Teljeskiőrlésű tönkölybúza finomliszt” termék minőségi paramétereit határozza meg.
- 1.2. Jelen technikai leírás tartalmazza a minőségi követelményeket, a minőségellenőrzési szabályokat, a vizsgálati módszereket, a csomagolást, jelölést, a tárolási és szállítási követelményeket, valamint a szavatossági időt.
- 1.3. A teljeskiőrlésű tönkölybúza finomlisztet lávaköves malomban kíméletes őrléssel, hántolt ÖKO-10 tönkölybúzából állítjuk elő. A tönkölybúza saját, marosmenti, átállási gazdaságból származik. A tönkölybúza (*Triticum speltae*) a közönséges búza őse, különös, a dióhoz hasonló ízű.  
A liszt ideális mennyiségű vitamint, ásványi anyagokat, szénhidrátot, telített és telítetlen zsírsavat tartalmaz, valamint magas a fehérje- és a rosttartalma. Nagyobb a fehérjetartalma mint a közönséges búzáé, 12-17%, és jelentős az esszenciális aminosav tartalma.  
A teljeskiőrlésű tönkölybúza finomliszt felhasználható a közönséges búzaliszt helyett a kenyér és péktermékek gyártásában, ugyanakkor sikeresen felhasználható a cukrásztermékek esetében is, mivel finom szemcséjű (400 µm alatti).
- 1.4. Hivatkozások:
  - 1.4.1. SR 877 Búzaliszt
  - 1.4.2. STAS 90-88 Búzaliszt. Vizsgálati módszerek
  - 1.4.3. SR ISO 2170-1995 Gabona és zöldség. Őrölt termékek mintavétele
  - 1.4.4. STAS ISO 780-91 Csomagolás. Árumozgatással kapcsolatos grafikai jelek
  - 1.4.5. <https://skipthepie.org/cereal-grains-and-pasta/spelt-uncooked/> - tápértékek

### 2. Minőségi követelmények

- 2.1. Nyersanyag: SR 13548:2013 szabványnak megfelelő hántolt ÖKO-10 tönkölybúza.
- 2.2. Tönkölybúza finomliszt érzékszervi tulajdonságai

Tulajdonság	Leírás	Vizsgálati módszer
Szín-küllem	Vöröses, korpát és endospermiumot tartalmaz	SR 90/2007 4.1 rész

Szag	Kellemes, lisztre jellemző, penészgomba, túlhevülés vagy más idegen szagtól mentes.	SR 90/2007 5. rész
Íz	Átlagos, enyhén édeskés, sem keserű, sem savanyú, csikorgás mentes rágás (ásványi szennyeződések miatt: föld, homok, stb.)	SR 90/2007 6. rész
Fertőzöttség	Rovarméltessen (élő, elpusztult vagy töredék formában).	SR 90/2007 7.3 rész

### 2.3. Tönkölybúza finomliszt fizikai és kémiai tulajdonságai

Tulajdonság	Mértékegység	Érték	Vizsgálati módszer
Nedvességtartalom	%, maximum	14	SR 90/2007 SR ISO 712
Savasság	fok, max	3,6	SR 90/2007 cap.12
Nedves sikértartalom	%, minimum	32,2	SR EN ISO 21415-1 SR EN ISO 21415-2
Sikérterület	mm	14	SR 90/2007 cap.15
Hamutartalom	%, maximum	1,3	SR 90/2007 SR ISO 2171
10%-os HCl-ben nem oldódó hamutartalom	%; maximum	0,2	SR 90/2007 cap. 22
Fehérjetartalom	%, minimum	12,67	SR EN ISO 20483/2014
Szemcseméret	% 400 µm-es szitán	0	SR 90/2007
	% 250 µm-es szitán	45-55	
Por fémszennyeződés	g/kg	lipsä	SR 90/2007
Forgács fémszennyeződés		lipsä	SR 90/2007
Esésszám	másodperc, minimum	378	SR EN ISO 3093
Zsír tartalom	%	2,08	SR EN ISO 20483/2014

### 2.4. Tönkölybúzaliszt mikrobiológiai tulajdonságai

Tulajdonság	Mértékegység	Érték	Vizsgálati módszer
Élesztő- és penészgomba tartalom	ufc/g, maximum	50	SR ISO 21527-2:2009

## 3. Minőségellenőrzési szabályok

A tönkölybúza minőségét tételesen és időszakosan ellenőrizzük.

### 3.1. Tétéles ellenőrzés

- 
- 3.1.1. Meghatározás  
Tétel: Egy nap alatt őrölt liszt.
  - 3.1.2. Tétel mennyisége
    - csomag és tasak - max. 150 kg
    - Heidrum típusú ládák - max. 150 kg
  - 3.1.3. Minden tételnél ellenőrzésre kerül:
    - kiszerezés és jelölés,
    - szennyezettség,
    - kiszerezés nettó tömege,
    - érzékszervi tulajdonságok,
    - fizikai és kémiai tulajdonságok (nedvességtartalom, hamutartalom, szemcseméret, hőmérséklet).
  - 3.1.4. Ha a felek közötti szerződés nem írja elő másként, a liszt mintavételezése a minőségellenőrzés céljából az SR ISO 2170 alapján történik.
  - 3.1.5. A kiszerezés és jelölés ellenőrzésénél nem megfelelő tétel újból ellenőrzésre kerül a hibák elhárítása után.
  - 3.1.6. Az íz, fizikai és kémiai tulajdonságok, valamint a szennyezettségi ellenőrzése a 3.1.4 szerinti mintán történik, a mért eredmények jelen szabványnak és az érvényben lévő egészségügyi szabályozásoknak kell megfelelniük; ellenkező esetben a tételt visszautasítják.
  - 3.2. Időszakos ellenőrzés
    - 3.2.1. Ebben az esetben a következő tulajdonságokat ellenőrizzük:
      - 10%-os sósavban nem oldódó hamutartalom
      - fehérjetartalom
    - 3.2.2. Az időszakos ellenőrzés méréseit egy olyan tételen kell végezni, mely a tételes ellenőrzésen megfelelt, és a megrendelő kérésére történik, vagy amikor erre szükség van.
    - 3.2.3. A kiszállított tételek a 3.2.1 pontban meghatározott beltartalom szavatosságát a gyártó állja.
    - 3.2.4. Azon tételt, melyek mintája a jelen szabvány és az érvényben levő egészségügyi szabályozásoknak nem felel meg, vissza kell vonni, és a megfelelő intézkedéseket kell hozni a minőség biztosítása érdekében.

## 4. Minőségellenőrzési módszerek

A minőségellenőrzési módszereket a 2.2, 2.3 és a 2.4-es pontoknál rögzítettük.

## 5. Csomagolás

- 5.1. A tönkölybúza lisztet eladási kiszerelésbe, illetve ellenálló papírtasakba csomagoljuk. Szállítás céljából, az eladási kiszerelést gyűjtőcsomagolásba helyezzük, kartondobozba vagy fóliába.
- 5.2. A kiszerelések nettó tömeg megengedett eltérései:
  - 2 kg-ig  $\pm 1 \%$
  - 2 kg-tól  $\pm 0,5 \%$
- 5.3. A felek megegyezésének függvényében, más gyűjtőcsomagolást is lehet alkalmazni, amelynek biztosítania kell az eladási kiszerelés épségét, és más kiszerelést is, ami biztosítja a liszt minőségének megőrzését a tárolás valamint szállítás alatt; ezen kiszerelések és gyűjtőcsomagolások szárazak, szagmentesek és egészségügyileg megfelelőeknek kell lenniük.

## 6. Jelölés

- 6.1. A kiszereléseket és gyűjtőcsomagolásokat látható módon jelöljük:
  - 6.1.1. A tasakokat és a gyűjtőcsomagolásokat nyomtatással vagy címkével jelöljük:
    - termelő neve, címe és márkája
    - termék neve és hamutartalma
    - őrlés dátuma (nap, hónap, év és váltás)
    - szavatosság
    - tárolás
    - nettó tömeg (gyűjtőcsomagolás és szállítási csomagolás), nettó tömeg és megengedett eltérés (tasak)
  - 6.1.2. A 6.1.1 pontnál felsoroltakon kívül, a gyűjtőcsomagolásokon fel kell tüntetni a tasakok mennyiségét, és a gyűjtőcsomagolásokat valamint szállításcsomagolásokat a STAS ISO 780-nak megfelelően, „Figyelemmel mozgatandó” és „Nedvességtől távoltartandó” figyelmeztető jelekkel jelöljük.

## 7. Tárolás

- 7.1. A tönkölybúza lisztet a következőképpen tároljuk:
    - ömlesztve, silóban
    - raktárban.
  - 7.2. A tárolási hely száraz, tiszta, fertőtlenített, rágcsálómentes és levegős kell legyen. A siló belső felülete sima kell legyen, hogy a tárolt termék minősége megmaradjon.
  - 7.3. A liszt levegőztetése miatt, a raktárban a zsákokat és a gyűjtőcsomagolásokat stócolva, raklapokra helyezzük; az egymásra helyezett zsákok vagy csomagok száma:
    - max. 10, október 10 és április 30 között
-

- max. 6, majus 1 és szeptember 30 között

- max. 8, ha a tárolási idő nem több mint 20 nap

A levegőztetés miatt, a stócockat max. 1 méterre és a stócock között max. 1,5 méterre helyezük.

Az újrastócolás ideje:

- 30 napra, hideg évszakban

- 15 napra meleg évszakban.

A silóban tárolt tönkölybúza lisztet levegőztessük hetente vagy minden alkalommal, amikor a környezethez képest hőmérséklet növekedést észlelünk.

7.4. A hosszabb tárolásnál (több mint 30 nap) a stócockat időnként ellenőrizni kell, hogy elkerüljük a önmelegedést, csomósodást, fertőzést vagy a rágcsálók támadását.

7.5. A raktárban levő stócockat vagy silókat táblával vagy más módon kell jelölni, a következőképpen:

- a liszt megnevezése és típusa,

- őrlés dátuma,

- stócockban levő zsákok száma vagy a silóban levő liszt mennyisége,

- SR 877.

7.6. A pékségi jellemzők javítása érdekében, a lisztet legkevesebb 5 napig kell raktározni.

## 8. Szállítás

8.1. A tönkölybúza lisztet a következő módon szállítják:

- ömlesztve céljárművel,

- zsáokban és gyűjtőcsomagolásban vasúti kocsikban, járművekbe, stb.

8.2. A szállító járművek tiszták, fertőtlenített, levegőztetett, szagmentesek és szennyezésmentesnek kell legyenek, el kell kerülni annak a lehetőségét, hogy ezek szennyezettek, degradáltak vagy fertőzöttek legyenek.

8.3. A vasúti kocsik zártak kell legyenek, ép falakkal és tetőzettel, valamint a járművek zártak legyenek, hogy a lisztet megvédjék a nedvesedés és rágcsálók ellen.

## 9. Iratok

Minden tételhez minőségi bizonylatot kell kiállítani, az érvényben levő törvények rendelkezései alapján.

## 10. Szavatosság

A szavatosság 6 hónap.



## SC CONDIPLANT SRL

**Nr.Înreg.** J 26/688/2013; **C.U.I.** RO 31947153

România, 540232 Tîrgu Mureș, str. Gh. Doja, nr. 76

**Tel:** 0040 731 016610    **Email:** [condiplant@gmail.com](mailto:condiplant@gmail.com)

**Cont** IBAN RO35 RZBR 0000 0600 1693 3150 RAIFFEISEN BANK Tg Mureș

---

Marosvásárhely, 2018. május 4.

ügyvezető  
Bod Attila Árpád

technikai osztály  
Bod Aladár