

Must termékspecifikációs lap

I. Az élelmiszer előállító neve:

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe: Tokaji Szőlő- és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Nonprofit Kft. 3910 Tokaj Dózsa Gy.u.2.
2. Az előállító hely neve, címe:¹
Bodrogkisfaludi üzem – 3917 Bodrogkisfalud hrsz 135/13
Tállyai üzem – 3907 Tállya 687/2 hrsz
Hercegkúti üzem – 3958 Hercegkút hrsz 034/8

II. Az élelmiszer leírása:

1. Az élelmiszer megnevezése:

Csomagolási egységben (palackos/BIB) étkezési célra, erjedésmentesen letöltött, kizárólag szőlő alapanyag felhasználásával készített szőlőmust.

2. Az élelmiszer egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők:

A Tokaji borvidéken termett szőlőfajták 100%-ban, szőlőn kívül más gyümölcs nem adható hozzá és víz hozzáadásával sem lehet a mennyiséget növelni.²

3. Géntechnológiával módosított szervezet neve, ill. az azt tartalmazó összetevő neve:

_3

4. Az előállítási eljárás rövid leírása:

A leszűretelt szőlőt zúzás-bogyózást követően préseljük, pektinbontó enzim, mustbentonit és kénessavas törzsoldat hozzáadásával segítjük a tisztulási

¹ A borászati üzemengedély megléte a mustkészítés feltétele, így mindhárom borászati üzem engedéllyel állíthatja elő!

² A must, mint borászati termék **nem** szerepel az oltalom alatt álló termékkörben, így forgalomba hozatalakor sem az OEM, sem az OFJ eredetmegjelölés nem alkalmazható.

³ Az Infrastruktúrával szerződésben lévő valamennyi termelő írásban nyilatkozott, hogy az általa megtermelt szőlő **nem genetikailag módosított** gazdálkodásból származik.

folyamatot. 2 nap ideig tartó ülepitést követően vákuum dobszűrővel szűrjük, majd $82\pm 2^{\circ}\text{C}$ hőmérsékleten pasztörözzük és melegen töltjük.

III. Élelmiszerbiztonsági, minőségi jellemzők:

1. Mikrobiológiai jellemzők:

mezofil aerob élőcsíraszám 0 tke/100 ml

A pasztörözéses művelet abban áll, hogy a mustot gyors hevítéssel **80–84 °C**-ra melegítik, hogy az enzimek inaktiválása és a mikroorganizmusok elpusztítása megtörténjen. A hőkezelés egyúttal a termolabilis (hőre érzékeny) fehérjéket is kicsapja. A különböző mikroorganizmusok hőtűrése és a hőpusztulásuk hőmérséklet függése eltérő. Az élesztő vegetatív alakjai 50-58 °C-on, a penészgombák 60°C-on pusztulnak el. A vegetatív baktériumsejtek elpusztulásának maximális hőkezelés szükséglete 80-90 °C fok.

2. Kémiai jellemzők:⁴

A must sűrűségére, alkoholtartalmára és kénessav tartalmára vonatkozó analitikai vizsgálattal kell rendelkezni.

- A magyar bortörvény által engedélyezett maximális kénessavértékek mustoknál 200 mg/lösszes kénessav;
- Az alkoholtartalom max. 1,0 v/v% lehet;
- A must sűrűsége mindig nagyobb 1-nél, ez főleg a cukortartalomtól függ, 1,065 és 1,100 között ingadozik.

3. Az élelmiszer összetételi jellemzői:

A must különböző szerves és szervetlen molekulának és ionnak valódi és kolloid vizes oldata, amely ezen kívül még szuszpendált anyagokat is tartalmaz. A víz a must összes mennyiségének általában 70–88%-a. A must csaknem kizárólag a bogyóhús sejtnedvéből áll, ezen kívül szilárd részeket (cellulózos sejtfaalak, bogyófoszlányok, héjrészek) és a héjból, valamint a magból kioldott részeket tartalmaz.

A must alkotórészeit a következőképpen csoportosíthatjuk:

a) szénhidrátok

- monoszacharidok,
- diszacharidok,

⁴ Az alkalmazott technológiai eljárás **rövid távú fehérjestabilitást** tesz lehetővé!

- keményítő,
 - pentózok,
 - cellulóz,
 - pentoánok,
 - glikogén,
 - pektinanyagok, gumik,
- b) szerves savak
- borkősav,
 - almasav,
 - citromsav,
 - egyéb szerves savak,
- c) ásványi alkotórészek,
- d) nitrogéntartalmú anyagok,
- e) polifenolok,
- f) színezékek
- zöld és sárga színezékek,
 - vörös színezékek,
- g) viaszok, olajok, zsírok,
- h) enzimek,
- i) vitaminok,
- j) aromaanyagok,
- k) egyéb alkotórészek.
- A must jellemző értékei:
 - pH-érték,
 - hamutartalom,
 - hamulúgosság (hamualkalitás),
 - extrakttartalom,
 - redoxpotenciál, pH-érték.

4. Érzékszervi jellemzők:⁵

- **Küllem, szín:** Világos zöldessárga árnyalattól az aranyárgáig, illetve halvány barnáig
- **Illat:** Üde, virágos, gyümölcsös, elsődleges szőlőaromákból származó illat
- **Iz:** A szőlő elsődleges friss aromái, élénk savak, gazdag, édes ízek
- **Állag, állomány:** Folyadék

5. Önkéntes megkülönböztető jelölés: -

6. Minőség megőrzési időtartam:

⁵ **Nagyon fontos, hogy az ilyen eljárással készített must megjelenésénél nem követelmény a tükrös megjelenés, a szőlőből származó rostokat, bogyófoszlányokat, héjrészeket tartalmazhat! A vákuum dobszűrő szűrési tartománya 80 µm, így az efölötti méretű szemcsék megjelenése a palackban, illetve a BIB zacskóban nem számít technológiai hibának!**

A must, mint alkoholmentes termék esetében az eltarthatóság a töltéstől számítottan 6 hónap!

7. Tárolási feltételek:

száraz, hűvös helyen való tárolás (18 °C alatti hőmérsékleten)

- a palackok esetében állítva tárolás javasolt
- a BIB zacskók esetében fektetve, maximum 4 réteg egymáson, gondosan ügyelve a zárócsapok sérülésmentességére

IV. Az ételkészítés jelölése, kiegészítése:

0,75 l-es üvegpalack⁶

31 színtelen BIB zacskó

üvegpalacknál csavarzár, a BIB-zacskó esetében a gyári csap

gyűjtőcsomagolás: 6-os hullámkarton doboz álló, vagy a BIB zacskó szállításához készített papírkarton

- A must, mint borászati termék önmagában nem minősítésköteles, de meg kell felelni a 27/2011. (IV. 12.) VM rendelet a borászati termékek egységes bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási rendjéről és a Bizottság 607/2009/EK rendelete (2009. július 14.) a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiegészítése tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról EU és VM rendeletek előírásainak, forgalomba hozni csak felcímkézve lehet, a címkén feltüntetett adatoknak meg kell felelnie a hatályos borászati termékek jelölési szabályainak.
- Kiemelten fontos, hogy a must esetében olyan származási bizonyítvánnyal kell rendelkezni, hogy a szőlőszármazási átváltása megtörténjen a musttá történő feldolgozás jogcímen.

V. Az ételkészítés fogyasztói célközönsége:

gyermek, felnőtt hazai és külföldi fogyasztók

⁶ **A töltési térfogat meghatározásánál nagyon fontos figyelembe venni, hogy a pasztörözött must melegen kerül töltésre, a kiegészítési egységben hűl ki, ekkor a térfogata a kiindulási cukortartalomtól függően megváltozik. A töltést végző üzemekben mindig próbatöltéssel állapítják meg a szükséges töltési szintet, amely minden egyes must esetében újra állítandó paraméter!**

VI. Vevői/fogyasztói használat:

fogyasztásra kész állapot

VII. Kapcsolat:

Pásztor Péter Imre- ügyvezető

 +36 30 449 5879

 3917 Bodrogkisfalud, Hrsz 135/13

 3910 Tokaj Dózsa Gy. u. 2.

 www.landmarktokaj.hu

@ pasztor.peter@landmarktokaj.hu

 www.facebook.com/LandmarkTokajKI/