



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

2012. évi bejgli célellenőrzés

A bejgli története

„Nincs karácsony bejgli nélkül”. Magyarországon néphagyománynak számító klasszikus mákos és diós bejgli nem hiányozhat karácsonykor egy asztalról sem. A bejgli eredetileg egy sziléziai kalácsfajta, amely a 14. század óta ismert Európában. A tipikus karácsonyi sütemény neve német eredetre vezethető vissza (beugen = meghajlít), amelyet az eredetileg hajlított patkó alakú formájáról kapta, maga a „bejgli” elnevezése a magyar nyelvben csak 1932-ben bukkan fel. A bejgli osztrák közvetítéssel érkezett hazánkba és a 19. század második felében terjedt el, majd vált tipikus magyar karácsonyi süteménnyé, amikortól Magyarországon elkezdtek német divat szerint ünnepelni a karácsonyt.

A népi hiedelem szerint a dió véd a rontások ellen, a mák pedig bőséget hoz a házhoz.

Milyennek kell lennie a bejglinek?

A bejgli főleg búzafinomlisztből, élesztő, só, zsiradék, cukor, tej (vagy tejpor), liszt kg-ként 1 db tojás (vagy annak megfelelő tojáskészítmény), és víz felhasználásával készített jellegzetes omlós-élesztős tésztaféle, amelyet lappá nyújtás után töltelékkel megkennek, rúd formájúvá feltekernek, majd kelesztés után megsütnek.



Az „általános” beigli (vagy beigli) és a különleges beigli (vagy beigli) előállítására és minőségi követelményeire vonatkozó szabályokat két Magyar Élelmiszerkönyv tartalmazza, vagyis pontosan meg van határozva, hogy milyen anyagokat lehet felhasználni a készítésükhöz, az elkészült termékeknek milyen kémiai, fizikai és érzékszervi tulajdonságokkal kell rendelkezniük, valamint ezen felül a jelölésükre vonatkozó szabályoknak is meg kell felelniük.

A követelményeknek eleget tevő beigli a következő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik:

Alakja a beiglire jellemzően hosszúkás, rúd alakú, arányosan domború, egész hosszában egyenletes vastagságú.

Felülete vörösbarna, márványosan fényes, sima, összefüggő felületű (apró repedések előfordulhatnak az összes felület 10%-án).

Bélzete kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű, a csigavonalban elhelyezett töltelék jól felismerhető.

Íze és illata a felhasznált anyagok jellegének megfelelő, jellemző aromájú, idegen íztől és illattól mentes.

Az előírás szerint a **beiglinek legalább 250 g-nak kell lennie, a beigli bélzetének zsírtartalma (szárazanyagra vonatkoztatva) legalább 22%-ot, míg a cukortartalma legalább 7% -ot el kell érje.**



A népi hagyomány szerint a jó beiglibe annyi töltelékkel kell tenni, mint amennyi a tészta. A töltelék késztermékhez viszonyított aránya az egyik legsarkalatosabb pont a beigli megítélésében, ezért a jogszabály is előírja, hogy **a töltelék mennyiségének a késztermékben legalább 40%-nak kell lennie, valamint a termék megnevezésében szereplő, a töltelék jellegét meghatározó anyag mennyiségének a töltelékben legalább 40%-nak kell lennie.** Továbbá, a töltelék

mennyiségét a termék megnevezésében is fel kell tüntetni.

A beigli megnevezése három részből tevődik össze: a beigli (vagy beigli) szóból, a felhasznált töltelék jellegét meghatározó anyag nevéből (pl.: dió, mák) és a töltelék arányából. Nézzünk néhány példát a helyes megnevezésre: diós beigli 40% töltelékkel, mákos beigli 48% töltelékkel.

Dió vagy dejó?

A dejó íze a megtévesztésig hasonlít a dióéhoz, azonban egyáltalán nem tartalmaz diót. A dejó egy diópótló, dióízű őrlemény, amely többnyire pörkölt napraforgóbélből, pörkölt búzacsírából, cukorból, aromából és adalékanyagokból áll.

Mitől különleges a különleges bejgli?

A Magyar Élelmiszerkönyvi előírások folyamatosan egészülnek ki egy úgynevezett második szinttel, amely a magyar hagyományokra épülve magasabb szintű minőségi elvárásokat tartalmaz. Ebben a rendszerben a megkülönböztető jelzéssel – pl. „különleges” – ellátott termékek gyártói önként vállalják, hogy a termékeik a magasabb szintű élelmiszerkönyvben megfogalmazott szigorúbb minőségi követelményeknek feleljenek meg.



A különleges bejglik minőségi paramétereire vonatkozóan szigorúbb követelmények vannak meghatározva, mint az „általános” bejglikre. A különleges bejgliben nem használhatóak fel sem aromák, sem adalékanyagok, étkezési zsiradékként pedig kizárólag min. 80% zsírtartalmú vaj használható.

Érzékszervi jellemzőket nézve is szigorúbb követelményeknek kell megfelelni:

Alakja egyenletes vastagságú, hosszúkás, párhuzamos oldalú és kitéremkedéstől mentes, a két végén zárt és a tésztavégek csigavonalat követnek.

Felülete aranybarna színű, márványos mintázatú, sima, egybefüggő felületű (apró repedések előfordulhatnak az összes felület 10%-án).

Bélzete kissé tömött, rugalmatlan omlós szerkezetű, a tészta és a töltelék egyenletes csigavonalat követő.

Íze és illata a felhasznált anyagok jellegének megfelelő, harmonikus, érezhető a vaj illata, a töltelék vezető íze mellett felismerhetők az illathordozó fűszerek.

Az előírás szerint a különleges bejglinek az érzékszervi tulajdonságokon túl a kémiai és a fizikai paramétereit is szigorúbbak, amelyet szemléletesen a következő táblázatban foglaltunk össze:

Paraméterek	Bejgli	Különleges bejgli
zsírtartalom (a bejgli bélzetének szárazanyagára számítva)	legalább 22%	legalább 28%
cukortartalom (a bejgli bélzetének szárazanyagára számítva)	legalább 7%	legalább 7,5%
a töltelék mennyisége a késztermékben	legalább 40%	legalább 50%

a töltelék jellegét adó meghatározó anyag mennyisége a töltelékben	legalább 40%	legalább 50%
megnevezés pl.	Diós beigli 40% töltelékkel	Különleges diós beigli 50% töltelékkel

Hasznos tanácsok beigli készítéshez és vásárláshoz:

Mák – mire vigyázzunk?



Előfordulhat, hogy a mák ételmérgezést okoz. Ennek az az oka, hogy a mákgubóban lévő mák alkaloidok (pl.: morfin) a törmelékkel bekerülhetnek a mákmagba. **Ha azt látjuk, hogy a mák koszos, törmelékes akkor ne vásároljuk meg.** Ha már otthon vesszük észre és nem szeretnénk kidobni, akkor váltott vízben mossuk ki, a tetejéről öntsük le a felül úszó szennyeződést, majd szétterítve hagyjuk megszáradni és darálás után nyugodtan fel lehet használni a beiglibe. **A mákszemben lévő mák alkaloidok maximális mennyiségére szigorú határértékek vannak érvényben Magyarországon, amelyet a hatóságunk folyamatosan ellenőrizik.**

Dió – mire vigyázzunk?

A dió vásárlásánál arra érdemes odafigyelni, hogy nem molyosodik-e és hogy ne legyenek benne dióhéjdarabok, amelyek veszélyt jelenthetnek. Szerencsére szakértelem nélkül, szabad szemmel és ízléssel is könnyedén megállapítható, hogy milyen a tiszta, ép és nem avas dió. Ha molyosnak vagy porosnak, törmelékesnek találjuk a diót, akkor ne használjuk fel a beigli elkészítéséhez.



Mire figyeljünk beigli vásárlásánál?

- A csomagoláson mindig ellenőrizzük a minőségmegőrzési időt.
- Megvásárlás előtt mindig ellenőrizzük a csomagolás és a termék épségét, szakadt csomagolású vagy érezhetően illetve a láthatóan töredezett beigli-t ne vegyük meg.
- Az összetevők között nézzük meg, hogy miből áll a beigli, pl. a 40 %-nál kevesebb tölteléket tartalmazó beigli biztosan nem felel meg a jogszabályokban leírtaknak.
- Figyeljünk arra, hogy a beigli előállításához felhasznált alapanyagok bizony nem tartoznak az olcsóbb termékekhez (pl. gesztenye, dió, szárított gyümölcsök), ezért a túlságosan alacsony ár gyanúra adhat okot a termék minőségével kapcsolatban.

Hatósági vizsgálat

A meghitt karácsonyi hangulathoz hozzátartoznak az ízek és illatok is, így egy finom bejgli éppúgy emelni tudja az ünnepi hangulatot, ahogy egy gyengébb, esetleg rossz bejgli tönkre is tudja tenni azt. Van, aki saját maga készíti el a bejglit, azonban egyre nő azoknak a száma, akik élelmiszerboltokban, vagy cukrászdákban vásárolják meg azokat. Az ünnep közeledtével a bejgli termékeket összehasonlító vizsgálati eredményeink ismertetésével szeretnénk megkönnyíteni a vásárlói döntést.



2012. évben tradícióvá vált, ünnepekhez kötődő céllenőrzések folytatásaként a **Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 2012. decemberében a bejgli (beigli) termékekre vonatkozó céllenőrzést rendelte el.**

Mivel szerettünk volna teljes képet adni a termékkör kapcsán, az ellenőrzés kiterjedt azokra a termékekre is, amelyek megnevezésében nem szerepelt a bejgli vagy a beigli, ilyenek voltak a „tekerccsek”, ezekre a termékekre nem vonatkoznak a fenti Magyar Élelmiszerkönyvi előírások, a gyártmánylapjaikban előírt követelményeknek kell megfelelniük.

A NÉBIH által koordinált kiemelt bejgli termékek ellenőrzését a **Pest, Borsod-Abaúj-Zemplén és Veszprém Megyei Kormányhivatalok élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságai** végezték, a laborvizsgálatok pedig a NÉBIH hatósági laboratóriumaiban történtek.

A céllenőrzés a bejglik biztonsági, valamint minőségi tulajdonságaira egyaránt kiterjedt, tehát a hatóság ellenőrizte a Magyar Élelmiszerkönyvekben foglalt előírások teljesülését (alak, felület, bélzet, szag, íz, valamint cukortartalom, zsírtartalom és töltelékarány), a jelölésre és a tömegre vonatkozó követelményeket, valamint ezen kívül Salmonella és penész jelenlétet, valamint a mák töltelékű termékek esetén a mák morfin tartalmát is vizsgálta a laboratórium. A helyszíni előállítói hatósági ellenőrzések során a gyártmánylapok, az anyagnorma, a ténylegesen felhasznált összetevők ellenőrzése is megtörtént.

A céllenőrzés során **előállító létesítményekből** (pékségek, cukrászatok) és kisebb valamint nagyobb **kereskedelmi egységekből 41 termék** mintavétele történt meg, amely **304 laboratóriumi vizsgálatot** jelentett.

A helyszíni vizsgálatok során **ellenőrzésre kerültek a bejglihez használt egyes mák alapanyagok morfin és egyéb alkaloida tartalma**. Magyarországon a mákmag élelmiszer-alapanyag, amelyet főleg péksütemények és édességek készítéséhez használnak fel.

A mák ugyanakkor gyógyszer- illetve kábítószer alapanyag is. A morfin vagy más néven morfium a mák egyik alkaloidja, egy olyan szerves vegyület, amelyet a gyógyászatban több ezer éve fájdalomcsillapítónak használnak, azonban alkalmazása szigorú

Az étkezési mákot, amely szinte nem tartalmaz alkaloidokat, a mákszemért termesztik, ezzel ellentétben az ipari mákot, amelyet a gyógyszeripar használ és amelynek magas az alkaloid tartalma, a mákgubóért termesztik. A mákgubóból történő ipari alkaloida kinyerése magyar találmány, Kabay János 1925-ben szabadalmaztatta ezt a módszert.

feltételekhez kötött, mivel fogyasztása függőséget okoz. Az Európai Unióban az étkezési mák alkaloid-tartalmára nincs jelenleg határérték, azonban, mivel a mák tölteléként való használata jellemzően magyar szokás, a nemzeti jogszabályunkban a legfontosabb alkaloidokra (morfin, kodein, tebain, narkotin) határértékek lettek megállapítva. Magas morfin tartalmú mák egészségügyi panaszokhoz (pl. szédülés, fejfájás, hányinger), súlyosabb esetben morfin-mérgezéshez vezethet, ezért a megállapított határértékeknél nagyobb mennyiségű morfint tartalmazó terméket emberi fogyasztás céljából forgalomba hozni tilos. **A bejgli előállításához használt mák alapanyagok ellenőrzése esetében nem volt határérték feletti alkaloid (morfin, kodein, tebain, narkotin) tartalom.**

A termékek mikrobiológiai vizsgálata kedvező eredménnyel zárult. **A vizsgálat során egyetlen termékben sem volt kimutatható a Salmonella baktérium vagy penész jelenlét.**

A bejgli tézsta megfelelő állagának és ízének kialakításában egyik legfontosabb tényező a megfelelő zsír valamint a cukortartalom, amelynek minimális mennyisége elő van írva. A bejglik bélzete cukor és zsírtartalmának laboratóriumi vizsgálata is megtörtént az előírásokban szereplő határérték ellenőrzése céljából. Az ellenőrző hatóság a Magyar Élelmiszerkönyvben foglalt cukor és zsírtartalom határértékeknek nem megfelelő terméket nem talált.

A bejgli megítélésének legsarkalatosabb pontja a töltelék mennyisége. A Magyar Élelmiszerkönyvben természetesen ez a nagyon fontos paraméter is szabályozásra került. A vizsgált termékek között 1 megkülönböztető jellel ellátott bejglinek és 2 „normál” bejglinek a töltelékaránya nem érte el a minimálisan előírt határértéket. **A hatóság a Magyar Élelmiszerkönyvben foglalt minőségi paramétereknek nem megfelelő termékekre élelmiszer-ellenőrzési bírságot szab ki.**



A hatóság 2 esetben talált nem megfelelést a **tömegellenőrzés** során, amely hibákért szintén **élelmiszer-ellenőrzési bírság kiszabására kerül sor**.

A jogszabályokban előírt **jelölési követelményeket** minden megmintázott terméknel megvizsgálták az ellenőrök.

A jelölés tekintetében az ellenőrzés során 21 termék esetében hiányosságokat tártak fel a

hatóság szakemberei. A jelölés ellenőrzése során kisebb és súlyosabb jelölési hibával is találkozott az ellenőrök. Az ellenőrzött termékek között találtak olyan terméket, amely teljesen jelöletlen volt.

A leggyakoribb hibának számított, hogy az összetevők feltüntetése nem volt megfelelő vagy hiányzott (pl. hiányzott a mennyiségi megjelölés, nem volt kiegészítve az összetett összetevő, az összetevő neve nem volt megfelelő), hiányzott a töltelékarány feltüntetése a megnevezés mellett, a minőségmegőrzési idő dátumsorrendje nem a nap/hó/év sorrendet követte, a termék tömegét túl kicsi betűmérettel jelölték stb.

A csak kisebb jelölési hibákkal rendelkező termékek előállítását **figyelmeztetésben** részesítik az ellenőrök és kötelezik a hibák kijavítására, a súlyosabb jelölési hibáknál **élelmiszer-ellenőrzési bírság** kerül kiszabásra.

A laboratóriumi vizsgálatok legnagyobb részét a termékek **akkreditált érzékszervi vizsgálata** tette ki. 39 termék érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata történt meg, amelynek során az alak, felület, bűz, szag és íz tulajdonságokra vonatkozó megállapításokat rögzítették a bírálók. A szakemberek **7 termék érzékszervi tulajdonságait találták nem megfelelőnek.** A küllemre vonatkozó tulajdonságok között kifogásolt volt a deformálódott, égett, repedezett bejgli. Nem volt elfogadható az olyan bejgli, amelynek illata jellegtelen, savanyú, keserű vagy dohos illetve avas volt. Íz tekintetében a kifogásolt bejglik között jellegtelen ízűek mellett a különböző mellékízzel rendelkező illetve aromaszegény termékek is megtalálhatóak voltak. A fenti **hibákért szintén élelmiszer-ellenőrzési bírság kiszabására kerül sor.**

A 41 termékből 29 terméknel történt meg a hatósági eljárás megindítása, amelyből 7 esetben figyelmeztetésben lesz részesítve a termék gyártója.

22 termék esetében **az élelmiszer-ellenőrzési bírságok várható összege** az előzetes adatok alapján **2 630 000 Ft lesz**, amelyek a fentiekben részletezett minőségi hibák miatt kerülnek kiszabásra.

Bejgli kedveltségi vizsgálatának eredménye



Az ellenőrzött termékek kedveltségi vizsgálatát is elvégezte hatóságunk. A NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságának Laboratóriumában a Magyar Élelmiszerkönyvben szereplő érzékszervi előírásnak való megfelelés ellenőrzése mellett egy kedveltségi rangsort is összeállítottak.

A céllenőrzés keretében érzékszervi vizsgálatra **39 db minta érkezett a laboratóriumba**, 15 db mákos bejgli, 14

db diós bejgli és 10 db egyéb, bejglihez hasonló termék (tekercsek, valamint különféle – dió és mák töltelékű - bejgli).

A bejglik alak, felület, bélézet, illat és íz érzékszervi vizsgálatát **képzett bírálókból álló bizottság** bírálta; majd a szöveges értékelés mellett párhuzamosan **0-5 pontig terjedő skálán is értékelték** a kódszámokkal jelölt mintákat, ahol a 0 pont jelentette az elfogadhatatlan, míg az 5 pont a legjobb, vagyis a kiváló tulajdonságot.

Az alaki tulajdonságok az egész, fel nem vágott bejgliken lettek megállapítva. A felület tulajdonságainak vizsgálata kiterjedt a felületi jellemzőkre, színre, fényességre, és a héj mintázatára.

A bélzet tulajdonságainak vizsgálata a felvágott terméken lett elvégezve, vizsgálva a termék jellegének megfelelését, a szerkezetét, és az omlósságát, valamint a töltelék eloszlását. A szag vizsgálatánál a metszési felületről kiáramló illat (aroma anyag) lett jellemezve. Ízleléskor elsősorban a termékre jellemző íz, aroma és a töltelék meghatározó jellege lett bírálva.

A bejglik rangsorolásánál az egyes érzékszervi jellemzők súlyozottan, azaz élvezeti értékre gyakorolt hatásuk alapján lettek figyelembe véve. A bélzet tulajdonságait, a termékek ízét helyezték előtérbe, szemben az alaki jellemzőkkel.

A fentiek alapján az alábbi minőségi kategóriák lettek kialakítva **(az alacsonyabb kategóriákba soroláshoz elegendő volt egy-egy kedvezőtlenebb megítélésű tulajdonság megléte!)**.

5 pont

(nagyon jó érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező bejglík):

Alak:	Termékre jellemző, hosszúkás, szabályos rúd alakú, egyenletes vastagságú, arányosan domború, két végén zárt, a tésztavégek csigavonalat követnek.
Felület:	Fényes, aranybarna színű, márványos mintázatú, egyenletes tojásoszású, szürkált, tiszta.
Bélzet:	Kissé tömött, rugalmatlan omlós szerkezetű, a tészta és a töltelék egyenletes csigavonalat követ, a töltelék eloszlása egyenletes.
Szag:	A felhasznált anyagok jellegének megfelelő, kellemes, harmonikus, aromás, tiszta.
Íz:	A felhasznált anyagok jellegének megfelelő, kellemes, harmonikus, aromás, tiszta.

4 pont

(jó érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező bejglík):

Alak:	Kismértékű alakítási hibával rendelkezik: kissé deformált, kissé lapos, kissé egyenetlen.
Felület:	Egyenetlen színeloszlású, kissé világosabb, vagy sötétebb színű, kissé fénytelen, kissé egyenetlen tojásoszású.
Bélzet:	Állaga a termék jellegétől kismértékben eltér, kevésbé omlós szerkezetű, a tészta és a töltelék kevésbé egyenletes csigavonalat követő, a töltelék eloszlása nem teljesen egyenletes.
Szag:	Kissé aromaszegény, kissé jellegtelen, vagy kissé túlaromásított, kevésbé harmonikus.
Íz:	Kissé aromaszegény, a töltelék jellegére nem eléggé jellemző, vagy kissé túlaromásított, kevésbé harmonikus.

3 pont

(közepes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező bejglík):

Alak:	Közepes mértékű alakítási hibával rendelkezik: deformált, lapos, kissé gondatlanul formázott.
Felület:	Fénytelen, nagyon világos, vagy nagyon sötét színű, hiányos tojásoszású.

Bélzet:	Állaga a termék jellegétől nagyobb mértékben eltér, nem eléggé omlós szerkezetű (kissé ázott, vagy kissé szalonnás), a tészta és a töltelék nem egyenletes csigavonalat követő, a töltelék aránya kismértékben eltér a jellegtől.
Szag:	Jellegtelen, nem eléggé harmonikus, aromaszegény, vagy túlaromásított.
Íz:	Aromaszegény, vagy túlaromásított, nem eléggé harmonikus, jellegtelen.

2 pont

(gyenge érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező bejglik):

Alak:	Nagymértékű alakítási hibával rendelkeznek: deformált, túl lapos, kissé sérült.
Felület:	Gyengén sült, fakó, gyengén égett.
Bélzet:	Kemény, a töltelék nem megfelelő állagú, gyengén sült, szalonnás.
Szag:	Enyhén idegen szagú.
Íz:	Nem elég édes, nem harmonikus.

1 pont

(nagyon gyenge érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező bejglik):

Alak:	Erősen sérült, benyomódott, torz alakú.
Felület:	Nyers, vagy égett.
Bélzet:	Nem omlós, égett, sületlen, vagy nyers.
Szag:	Idegen vagy enyhén avas/dohos szag érezhető rajta.
Íz:	Az édes íz hiányzik, kissé avas/dohos.

0 pont

(elfogadhatatlan érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező bejglik):

Alak:	Erősen sérült, torz alakú, alig felismerhető.
Felület:	Szennyezett, ázott, repedt.
Bélzet:	Idegen anyagot tartalmaz, romlásra utaló állagú.
Szag:	Karcos, romlásra utaló szagú.
Íz:	Idegen, avas, dohos, keserű, romlásra utaló.

A kereskedelemből szűrőpróbaszerűen vett minták többsége, a magyar szokásokat tükrözve, mák illetve dió töltelékű volt, a többi megmintázott bejgli illetve hozzájuk hasonló termékek (tekercek, kalácsok, egyéb ízesítésű bejgli) csak kisebb százalékban fordultak elő, ezért a **célvizsgálatra beküldött termékek a következő csoportokba lettek sorolva:**

- **Mákos bejgli (15 db)**
- **Diós bejgli (14 db)**
- **Egyéb termékek (10 db)**

0 pontos, vagyis elfogadhatatlan érzékszervi tulajdonsággal rendelkező termék nem volt.

A vizsgált termékek közül 5 db termék 5 pontot, 7 db termék 4 pontot, 20 db termék 3 pontot, 2 termék 2 pontot és 5 db termék kapott 1 pontot az érzékszervi bírálat eredményeképpen. Tehát összefoglalva a termékek több, mint 50 %-a közepes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezett, 30%-uk nagyon jó vagy jó minősítést kapott és mindösszesen a megvizsgált termékek 20%-át találták a bírálók gyenge vagy nagyon gyenge minőségűnek.

A jogszabályok által szabályozott **bejgli sokkal jobban szerepeltek, mint a tekercek**, amelyek közepes minősítésnél jobb érzékszervi minősítést nem kaptak. **A mákos bejgli és diós bejgli között is megállapítható némi különbség**, ugyanis míg a vizsgált mákos bejgli több mint 50%-a nagyon jó vagy jó minősítést kapott, addig a diós bejgli alig 15%-a kapott nagyon jó vagy jó minősítést.

Összességében a bejgli és a hasonló termékek minősége közepesnek mondható, vásárlás során ugyanolyan eséllyel vehetünk nagyon jó, mint nagyon gyenge érzékszervi tulajdonsággal rendelkező terméket. Ha mégis inkább otthon készítjük el a bejglit, akkor sem szabad megfeledkezni az élelmiszer-biztonsági szabályokról: ellenőrizzük az alapanyagok minőségét és tartsuk be a higiénias szabályokat a sütés és tárolás alatt, hogy az ünnepeket egészségben és ínycsiklandozó finomságok között tölthessük.

BEJGLIK KEDVELTSÉGI VIZSGÁLATA



Mákos bejglik

5 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Mákos Beigli 0,5 kg	Kisgergely Fagyaltgyártó és Kereskedelmi Kft., Miskolc
Prémium Mákos Beigli 400 g	Interfood-Európa Kft., Budapest
Beigli tartós mákos 50 % töltelékkel 500 g	Óbudai Sütőipari Zrt., Szigetszentmiklós
Mákos beigli 0,5 kg	Fejes Pékség Kft., Kemenesszentpéteri Sütőüzem

4 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Mákos beigli 500 g	Karmó Ferenc cukrászmester, Budakalász
Mákos beigli 500 g	Pálma 99' Kft., Budapest
Mákos beigli 0,5 kg	Osváth Kereskedőház Kft., Érd
Mákos beigli 500 g	Nervus-Mos Kft., Éden Cukrászda, Miskolc

3 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Mákos beigli 400 g	Nardai Anita pékmester, Magyarpolány
Mákos Beigli 500 g 48 % töltelék	Auchan Magyarország Kft., Törökbálint
Mákos beigli 500g	Tekes Fejes József Sütőde, Budapest
Mákos beigli 500 g	Forgalmazó: Penny Market Kft., Alsónémedi

1 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Mákos Beigli 40 % töltelékkel 500 g	POLUS COOP ZRT. Ungari Kőnig Sütőüzem, Veszprém
Mákos Beigli 500 g	Pannon Sütő KFT. Tapolcai Sütőüzeme, Tapolca
Fornetti Mákos Beigli 40 % töltelékkel 500 g	Osváth Kereskedőház Kft., Érd
Mákos beigli 500 g	Forgalmazó: Fornetti KFT., Kecskemét



Diós bejglik

5 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Diós Beigli 500 g	Takács Ágnes cukrász, Budapest

4 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Diós-aszalt s. barackos beigli 50 % töltelékkel 500 g	Kiskunfélegyházi Malom Kft. Kiskunfélegyháza

3 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Beigli tartós diós 50 % töltelékkel 500 g	Óbudai Sütőipari Zrt., Szigetszentmiklós
Prémium Diós Beigli 400 g	Interfood-Európa Kft. Budapest

Diós Beigli 40 % töltelékkel 500 g	POLUS COOP ZRT.Ungari Kőnig Sütőüzem, Veszprém
Diós Beigli 500 g	SCHÖNIG CUKRÁSZATI KFT., Veszprém
Diós Beigli 500 g	Pékmester Biscuits Kft., Balatonkenese
Diós Beigli 400 g	Nardai Anita pékmester, Magyarpolány
Diós Beigli 500 g 48 % töltelék	Auchan Magyarország Kft, Törökbálint
Diós Beigli 500 g	Pataki Cukrász Kft., Érd
Diós Beigli 500 g	Backerei Intersweet Kft., Budapest
Diós Beigli 500 g	Forgalmazó: Penny Market Kft., Alsónémedi
Fornetti Diós Beigli 40 % töltelékkel 500 g	Forgalmazó: Fornetti KFT., Kecskemét

2 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Diós Beigli 500 g	Pannon Sütő Ipari és Kereskedelmi Kft., Tapolcai sütőüzem



Egyéb termékek

4 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Mákos kalács 350 g	Forgalmazó: Spar Magyarország
Diós-mogyorós kalács 350 g	Forgalmazó: Spar Magyarország Kereskedelmi Kft, Bicske

3 pontos termékek

Termék megnevezése	Gyártó
Auchan gesztenyés beigli 48% töltelék 500 g	Auchan Magyarország Kft, Óbuda

Gesztenyés beigli 500	Auchan Magyarország Kft, Dunakeszi
Ceres Ünnepi Mákos tekercs 500 g	Ceres Zrt., Győr
Mákos tekercs 315g	Auchan Magyarország Kft, Dunakeszi
Marcipán ízű tekercs 500 g	Auchan Magyarország Kft, Óbuda

2 pontos termékek	
Termék megnevezése	Gyártó
Diós tekercs 500 g	Két Sz Kft., Gyöngyösolymos

1 pontos termékek	
Termék megnevezése	Gyártó
Mákos tekercs 500 g	Két Sz Kft., Gyöngyösolymos
Mákos tekercs 500 g	ORSI BT., Budapest

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
 Telefon: 06/1-336-9000 | ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu
 Fax: 06/1-336-9479 | www.nebih.gov.hu

Zöld szám: 06-80/a nebih 06-80/2 63244

