

19. §<sup>52</sup>

20. § A rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8-10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

**Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő**

A	B	C	D	E	F
1.	Nyersanyag	Korcsoportok			
2.		1-3 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3.	Hús	hidegétkezéshez: 15-25 g	hidegétkezéshez: 30-40 g	hidegétkezéshez: 40-50 g	hidegétkezéshez: 40-60 g
4.		színhús: 40-60 g	színhús: 80-100 g	színhús: 90-110 g	színhús: 100-120 g
5. <sup>53</sup>	Hús	darált hús: 30-40 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: 60-100 g
6.		levesekhez: 20-40 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-100 g
7.		raguhoz: 30-50 g	raguhoz: 60-80 g	raguhoz: 70-90 g	raguhoz: 80-100 g
8. <sup>54</sup>	Húskészítmények	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék
9. <sup>55</sup>	Húskészítmények	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-50 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-60 g

10. <sup>56</sup>		levesekhez: 20-30 g feltétként: 25-40 g tésztákhoz: 25-40 g feltétként: 40-60 g <sup>59</sup> feltűjthoz: 20-30 g <sup>60</sup>	levesekhez: 30-40 g feltétként: 40-60 g tésztákhoz: 40-60 g feltétként: 60-80 g	levesekhez: 40-60 g feltétként: 50-80 g tésztákhoz: 60-80 g feltétként: 80-100 g	levesekhez: 0-30 g feltétként: 0-40 g tésztákhoz: 0-40 g feltétként: 80-100 g	levesekhez: 50-60 g feltétként: 60-90 g tésztákhoz: 70-90 g feltétként: 90-110 g	levesekhez: 0-30 g feltétként: 0-50 g tésztákhoz: 0-50 g feltétként: 100- 100-60 g	levesekhez: 50-60 g feltétként: 90-120 g tésztákhoz: 80-100 g feltétként: 100- 50-60 g
11. <sup>57</sup>								
12. <sup>58</sup>								
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmények							
14.								
15. <sup>61</sup>	Máj, zúza, szív és májkészítmények	Szendvicshez: 15-25 g l	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-50 g	szendvicshez: 40-60 g	szendvicshez: 40-60 g
16.		levesekhez: 20-40 g <sup>61</sup>	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80- 80- szendvicshez: 4	levesekhez: 60- 100- szendvicshez: 4
17.	Hal, halkonzerv	feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100- 100- szendvicshez: 4	feltétként: 100- 80- szendvicshez: 4
18.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g	levesekhez: 60-80- 80- szendvicshez: 4	levesekhez: 80- 100- szendvicshez: 4
19.		szendvicshez: 15-25 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 40-50 g	szendvicshez: 40-50- 50- tej: 2-2,5 dl	szendvicshez: 40-50- 50- tej: 2-2,5 dl
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-3 dl
21.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1
22.		gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20-30 g	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 40-60 g	sajt szendvicshez: 40-70 g	sajt szendvicshez: 40-70 g
24.		túró hidegétkezéshez: 15-25 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 40-50 g	túró hidegétkezéshez: 40-60 g	túró hidegétkezéshez: 40-60 g
25.		túró ételkészítéshez: 30-50 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 80-110 g	túró ételkészítéshez: 80-110 g	túró ételkészítéshez: 100-150 g
26. <sup>63</sup>	Tejföl	10-20 g	20-30 g	20-40 g	20-40 g	20-50 g	20-50 g	20-60 g
27. <sup>64</sup>	Kenő Zsiradékok (vaj, vajkrém,	Szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0

	margin)								
28.	Zsiradék	Ételkészítéshez <sup>65</sup> : 0-5 g salátákhoz: 0-2 g	Ételkészítéshez <sup>66</sup> : 0-8 g salátákhoz: 0-2 g	Ételkészítéshez <sup>67</sup> : 0-10 g salátákhoz: 0-3 g	Ételkészítéshez <sup>68</sup> : 0-10 g salátákhoz: 0-3 g	Ételkészítéshez <sup>69</sup> : 0-15 g salátákhoz: 0-4			
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2-4 g	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez:			
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez			
32.	Cukor, méz	méz: 5-10 g	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g	méz: 10-20 g	méz: 20-30 g			
33.		cukor teában: 0-5 g	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g	cukor teában: 0-10 g	cukor teában: 0-			
34.	Gabona alapú ételmísz (száraz tészta is)	gabonapehely hidegétkezéshez: 10-20 g <sup>70</sup>	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-60 g	gabonapehely, l g			
35.		körethez: 30-50 g	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g	körethez: 60-80 g	körethez: 80-100 g			
36.		körethez zöldséggel együtt: 20-30 g	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g	körethez zöldséggel együtt: 40-60 g	körethez zöldséggel együtt: 50-70 g			
37. <sup>71</sup>	Gabona alapú ételmísz (száraz tészta is)	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-60 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-70 g	teljes kiőrlésű k 60-100 g			
38. <sup>72</sup>		Kenyérfélék, kalács: 25-40 g	kenyérfélék, kalács: 30-50 g	kenyérfélék, kalács: 40-60 g	kenyérfélék, kalács: 50-70 g	kenyérfélék, kal 60-100 g			
39.		péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1			
40.		egyéb gabonakészítmények <sup>73</sup> hidegétkezéshez: 10-20 g	egyéb gabonakészítmények <sup>74</sup> hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmények <sup>75</sup> hidegétkezéshez: 20-40 g	egyéb gabonakészítmények <sup>76</sup> hidegétkezéshez: 30-50 g	egyéb gabonakészítmények <sup>77</sup> hidegétkezéshez: 40-60 g			
41.		gabonaszület nem adható	gabonaszület 1 db	gabonaszület 1-2 db	gabonaszület 1-2 db	gabonaszület 1-			
42. <sup>78</sup>	Burgonya	Főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 110-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékhez: 150-230 g	főzelékhez: 180			
43.		rakott ételhez, körethez: 100-150 g	rakott ételhez, körethez: 150-200 g	rakott ételhez, körethez: 180-230 g	rakott ételhez, körethez: 200-250 g	rakott ételhez, k 250-300 g			

44. <sup>79</sup>	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 20-70 g	nyersen salátákhoz: 40-90 g	nyersen salátákhoz: 50-100 g	nyersen salátákhoz: 60-110 g	nyersen salátákat 80-150 g
45. <sup>80</sup>		nyersen hidegétkezéshez: 20-40 g	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-80 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-90 g	nyersen hidegét 40-100 g
46. <sup>81</sup>		Levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g	levesekhez: 50-100 g	levesekhez: 70-
47. <sup>82</sup>		Főzelékhez, körethez: 60-150 g	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g	főzelékhez, körethez: 130-230 g	főzelékhez, kör 160-250 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40-90 g	60-110 g	70-120 g	70-150 g	80-150 g
49.	Szárazhüvelyesek	nem adható				
50.			főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékhez, körethez: 60-80 g	főzelékhez, kör 70-90 g
51.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-40 g	levesekhez, salá 40-50 g
52.	Olajos magvak	10-20 g <sup>83</sup>	hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez 20-40 g
53. <sup>84</sup>	Gyümölcsle és zöldséglé	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	2-3 dl