

Gyártmánylap

Érvényesség kezdete: 2017.07.20

Érvényesség vége:

I. Az élelmiszer-előállító

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe

Állampuszta - 6327 Állampuszta, Harta 0148/25. Hrsz.

2. Az előállító hely(ek) neve, címe

Állampusztai Kft - 6320 Solt Nagymajor, Solt Nagymajor

II. Az élelmiszer leírása

1. Megnevezés: **ORSÓ**

2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében a mennyiség százalékos megadásával:

búzaliszt (70%)

teljes tojáslé (18%)

víz (12%)

3. Az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása

4. Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépéseinek és paramétereinek rövid leírása:

1. A lisztet kimérés és szitáljuk, majd egy belső tartályba kerül.
2. A tojáslevet betöltjük hűtött mobil tojás és folyadékadagoló tankba.
3. A liszt a belső tárolóból zárt rendszeren keresztül, a prés gép előkeverőjébe jut. A technológiához szükséges tojást és vizet egy független tojás és folyadékadagoló adagolja a beállított recept alapján.
4. Ezután a massa automatikusan a dagasztóba majd a présbe kerül.
5. A présből a tésztát a szállítószalag ráhordja a tésztát az előszárító rázógépre, amiről egy automata tálca továbbító leszedi és egyenletesen elteríti a tálcán.
6. Innen a tálcát kézzel helyezük rá a szárító kocsiakra.
7. A feltöltött szárítókoszkat betöljük a szárítóberendezésbe.
8. A száraz tésztát a csomagolóhelységben levő asztalokra helyezük, ahol a kézi csomagolás történik.
9. Csomagolást követően az árut a készáru tárolóban helyezük el, a kiszállításig.

5. A termék csomagolása

A csomagolás formája és módja, zárása: ömlesztve

A csomagoló anyag típusa: LDPE tasak

A névleges tömeg/térfogat: 5 kg

Töltőtömeg: 5 kg

III. Élelmiszerbiztonsági jellemzők

1. A gyártó biztosítja, hogy az általa előállított termék minden tekintetben megfelel az alábbi, élelmiszerekről szóló előírásoknak:

A **82/2012 (VIII. 2.) VM** rendelet a gyártmánylapról,

A **178/2002/EK** rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről és az egyes eljárásokról (nyomkövetés),

Az élelmiszerhigiéniáról szóló **852/2004/EK** rendelet előírásai,

2073/2005/EK rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól,

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről,

4/1998. (XI.11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről,

49/2014. (IV. 29.) VM rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről.

A jelölésre vonatkozó hivatkozás: **19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes** rendelet az élelmiszerek jelöléséről.

Az Európai Parlament és a Tanács **1169/2011/EU** rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.

2. Mikrobiológiai jellemzők:

Salmonella	n	c	m	M
	10	0	0	0/25 g

IV. Az élelmiszer minőségi jellemzői

1. Összetételei jellemzők (fizikai, kémiai stb. jellemzők)

Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m

Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

Tojástartalom :4 db/száraztészta kg, megengedett legnagyobb negatív eltérés: 20%

2. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett, légzárványos.

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen; fodros tésztánál a hullámos és egyenes rész találkozásánál fehéres felület megengedett.

Illat: (nyersen és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz (főzés után): jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: nyers állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

3. Az élelmiszer átlagos tápértéke 100 gramm/100 ml termékben

energia: 1150.03 kJ / 274.47 kcal

zsír: 2.67 gramm

- **amelyből telített zsírsavak:** 0.54 gramm

szénhidrát: 53.54 gramm
- amelyből cukrok: 0.07 gramm
fehérje: 10.59 gramm
só: 0.06 gramm

V. Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartam

Minőség megőrzési idő: 24 hónap a gyártástól számítva

VI. Tárolási feltételek

+25 °C alatt (szobahőmérsékleten) tárolva

VII. Az ételkészítés jelölése

VIII. Egyéb

A keletkező hulladékokat a jogszabályoknak megfelelően kezeljük.
A készterméket időközönként akkreditált laborvizsgálatoknak vetjük alá.
A jogszabályi változásokat nyomon követjük.
Biztosítjuk az ételkészítés nyomonkövethetőségét.

Solt Nagymajor, 2017.07.20

.....
jóváhagyta