

# 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: Szarvacska

### 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 kocskira.
7. A feltöltött szárítókocsikat 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. Összetételi 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. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak

**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

Termék megnevezése: Szarvacska

Gyártó neve és címe: Állampuszta - 1234 Fogalmamsincs, Valamilyen utca 10.

Származási ország: Magyarország

Nettó mennyiség: 5 kg

Összetevők: búzaliszt (70%), teljes tojáslé (18%), víz (12%) felhasználásával.

Glutént, tojást és abból készült termékeket tartalmazhat.

Tápértékek: energia: 1150.03 kJ / 274.47 kcal; zsír: 2.67 g - amelyből telített zsírsavak: 0.54 g;

szénhidrát: 53.54 g - amelyből cukrok: 0.07 g; fehérje: 10.59 g; só: 0.06 g

Minőség megőrzési idő: 24 hónap a gyártástól számítva

A gyártás időpontja: (nap/hó/év)

Tárolási javaslat: +25 °C alatt (szobahőmérsékleten) tárolva

Felhasználási útmutató: A termék csak hőkezelés után fogyasztható.

## 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