

# GYÁRTMÁNYLAP

## I. AZ ÉLELMISZER- ELŐÁLLÍTÓ:

1. Forgalmazó neve, címe:

Hungaro-Food 2009 Kft.  
5561 Békésszentandrás Batthyány u 30/A

1. Az élelmiszer-előállító hely neve, címe:

Hungaro-Food 2009 Kft.  
5561 Békésszentandrás Batthyány u 30/A. (HU 1126 EK)

## II. AZ ÉLELMISZER LEÍRÁSA:

1. Megnevezése:

Szeletelt baromfi párizsi  
védőgázas csomagolásban  
1000 g

2. Az élelmiszer alkotórészeinek előállításkori tömegük csökkenő mennyiségi sorrendben történő felsorolása:

Gépi csontozású baromfi hús (45%), baromfibőr, ivóvíz, fűszerkeverék [burgonyakeményítő, emulgeálószer (E450, E451), fűszerek, szőlőcukor, Izfokozó (E621), sűrítőanyagok (E407, E412, E415), antioxidánsok (E300, E316), fűszerkivonatok, aromák, színezékek (E150, E162, E120)], nitrítés pácso [étkezési só, tartósítószer E250].

3. Felhasznált adalékanyagok:

Nitrítés pácso:

étkezési só, tartósítószer (E250)

Fűszerkeverék:

burgonyakeményítő, emulgeálószer (E450, E451), fűszerek, szőlőcukor, Izfokozó (E621), sűrítőanyagok (E407, E412, E415), antioxidánsok (E300, E316), fűszerkivonatok, aromák, színezékek (E150, E162, E120)

4. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát, meghatározó műveletek és paraméterek felsorolása:

**Folyamat szabályozás**

A gyártást tervezés és előkészítés előzi meg, amelyben figyelembe vesszük a rendelkezésre álló alapanyagok, gyártási adalék-, segéd-, és csomagolóanyag szükségletet, szakképzett létszámigényt, megfelelést a higiénia előírásoknak, valamint a rendelkezésre álló kapacitásokat.

A gyártás indításához minden szükséges feltételnek meg kell lenni. Nem megfelelés esetén feljegyzés készül és megtörténik a hiba elhárítása.

A gyártás a receptúrák szerint történik, technológus által aláírt és dátummal megjelölt gyártási utasítás mellett történhet előállítás.

**Gyártás- és gyártásközi ellenőrzés**

- a gyártáshoz felhasznált alap- és segédanyagok megfelelőségének ellenőrzése az átvevő részéről

-Fémdektálás (CCP)

-tömegellenőrzés

-Hőkezelés (CCP)

- késztermék ellenőrzés (érzékszervi bírálattal minden alkalommal, évente legalább egyszer kémiai és mikrobiológiai vizsgálat)

A CCP-k kezelése, személyi higiénia, eszközök, gépek higiéniájának figyelemmel kísérése, vészhelyzetek elkerülése, BRC szabvány figyelembevétel mellett.

Érvényesség kezdete: 2015.03.02.

Érvényesség vége:.....

Oldalszám: 1/2

HUNGARO-FOOD 2009 KFT.  
5561 Békésszentandrás  
Adószám: 14650884-2-04  
6.

**Nem megfelelő termék kezelése**

A gyártás során nem megfelelőnek minősített termékek: átválogatásra, javításra, vagy selejtezésre kerülnek. A visszadolgozás 2%-ban engedélyezett.

**5. A termék csomagolása**

Csomagolóanyag típusa: APET/PE HB PEEL kemény alsó fólia, és PP/PA/EVOH/PA/PE lágy felsőfólia

Csomagolás módja: védőgázas csomagolásban, címkével ellátva.

Kínáló- és gyújtócsomagolás: vevő igényei szerint M10-es rekeszben vagy kartonban

Nagyfogyasztói csomagolás: vevő igényei szerint

Névleges tömeg: 1000 g

**III. ÉLELMISZERBIZTONSÁGI, ÉS MINŐSÉGI JELLEMZŐK**

**1. Termék előállítására vonatkozó jogszabályok, irányelvek:**

MÉ 1-3/13-1 Magyar Élelmiszerkönyv

A Bizottság 2073/2005/EK rendelete az élelmiszer mikrobiológiai kritériumairól  
4/1998. (XI.11.) EüM rendelet

**2. Érzékszervi tulajdonságok:**

Külső megjelenés:

Téglalap alakú tálcán egyenletes vastagságú, és átmérőjű zsindelyezett elrendezésű szeletek.

Állomány, szerkezet:

Állománya rugalmas, a metszéslap homogén állományú, 10 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín, vagy kötőszövet darabot. A termék harapás közben jól összeáll, se nem kemény, se nem puha, rágási maradék nincs.

Illat, íz:

Fűszereeloszlása egyenletes, a főtt húspép íze mellett a felhasznált fűszerek íze és illata érezhető, idegen íz és illat nem érezhető.

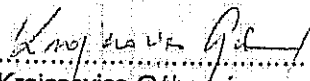
**3. Minőségmegőrzési időtartam:**

**14 nap.**

**4. Tárolási feltételek:**

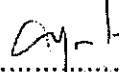
0-(+5°C) között szállítva és tárolva.

Készítette:

  
Krajcsóvics Gáborné

HUNGARO-FOOD 2009 KFT.  
5561 Békésszentandrás  
Adószám: 14650684-2-04  
6.

Jóváhagyta:

  
Gyekiczki János

Érvényesség kezdete: 2015.03.02.

Érvényesség vége:.....

Oldalszám: 2/2