

GYÁRTMÁNYLAP

I. AZ ÉLELMISZER- ELŐÁLLÍTÓ:

1. Forgalmazó neve, címe:

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

2. 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 Pulyka pizza szelet 20g/szelet csontokról mechanikusan lefejtett baromfi hús felhasználásával, hozzáadott sertésfehérjével készült hőkezelt termék védőgázos csomagolásban

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

csontokról mechanikusan lefejtett baromfi hús (40 %), víz, pulykacombhús (17 %) **szójafehérje**, keményítő, nitrates pácso [étkezési só, tartósítószer (E250)], fűszerkeverék [emulgeálószer (E451), dextróz, sűrítőanyagok (E407a, E412, E417), ízfokozó (E621), cukor, antioxidáns (E301), állati fehérje (sertés), stabilizátor (E450), étkezési só, kukoricakeményítő, színezék (E120)], fokhagyma.

3. Felhasznált adalékanyagok:

Nitrates pácso: étkezési só, tartósítószer (E250)

Fűszerkeverék: emulgeálószer (E451), dextróz, sűrítőanyagok (E407a, E412, E417), ízfokozó (E621), cukor, antioxidáns (E301), állati fehérje (sertés), stabilizátor (E450), étkezési só, kukoricakeményítő, színezék (E120)

Szójafehérje
Burgonyakeményítő
Fokhagyma

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 szükségletét, 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 megfelelésének ellenőrzése az átvevő részéről
- fémdetektálás (CCP)
- tömegellenőrzés
- hőkezelés (CCP)

Érvényesség kezdete: 2016.12.13.

Érvényesség vége:.....

Oldalszám: 1/2 HUNGARO-FOOD 2009 KFT.

5561 Békésszentandrás

Adószám: 14650684-2-04



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

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

Nem megfelelő termék kezelése

A gyártás során nem megfelelőnek minősített termékek: átválogatásra, javításra, vagy selejtezésre kerülnek.

5. A termék csomagolása

Csomagolóanyag típusa: kemény alsó fólia, és lágy felsőfólia

Csomagolás módja: védőgázban csomagolásban, címkével ellátva.

Kínáló- és gyűjtőcsomagolás: 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:

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

2. Tápérték adatok:

Átlagos tápérték 100g termékben:

Energia 545 kJ/130 kcal. Zsír 6,7 g, -amelyből telített zsírsavak 3,3 g, Szénhidrát 3,5 g, -amelyből cukrok <0,5 g, Fehérje 14 g, Só 2,30 g.

3. Érzékszervi tulajdonságok:

Külső megjelenés:

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

Állomány, szerkezet:

Állománya rugalmas, jól szeletelhető, a metszéslapon 10-15 mm- es húsdarabok ágyazódnak be a homogén állományú pépbe,

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. Egyenletesen rózsaszín.

Illat, íz:

Fűszereloszlása egyenletes, a főtt, pácolt hús íze mellett a só íze érezhető, idegen íz és illat nem érezhető.

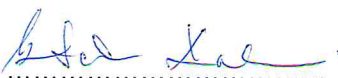
4. Fogyaszthatósági időtartam:

14 nap

5. Tárolási feltételek:

0-(+5°C) között szállítva és tárolva.

Készítette:



Asztalos Katalin

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

6.

Jóváhagyta:



Tóth Gábor

Érvényesség kezdete: 2016.12.13.

Érvényesség vége:.....

Oldalszám: 2/2