

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

1/3

I. Az élelmiszer-előállító

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe:

DEH Magyarország Kft
7500 Nagyatád, Taranyi úti Ipartelep
tel.: 82/351-823 fax.: 82/352/266

II. Az élelmiszer leírása

Szabályos perec formájú, vágott, domború felületű, lúggal bevont termék.

Megnevezés:

Bajor perec 100 g/db T4131 gyorsfagyasztott, kelesztett

2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében:

Bajor perec 100g/db

BÚZAliszt, ivóvíz, sütőkeverék [pálmazsír, cukor, szőlőcukor, emulgeálószer (E472e), lecitin (E322), feltárt BÚZAliszt, édes TEJ savópor, BÚZA liszt, savszabályozó anyag (E170), szárított árpamaláta kivonat, lisztkezelőszer (E300), enzim] élesztő, só, Nátrium-hidroxiddal felületkezelve

Az élelmiszer minőségét és veszélytelenségét biztosító rendszer, vagy azok elemeinek ismertetése

IFS rendszer (6. verzió) alkalmazása, HACCP rendszer működtetése

Az élelmiszer minőségi jellemzői:

Mennyiségi jellemzők (méret, tömeg):

Névleges nettó tömeg: Bajor perec 100g/db $\pm 5\%$

Hosszúság: 14-16 cm

Szélesség: 10-12 cm

Magasság: 2-4 cm

Kémiai paraméterek:

Sótartalma teljes termékre vetítve: max 2%

Zsírtartalma teljes termékre vetítve: min 4%

Érzékszervi tulajdonságok gyorsfagyasztott állapotban:

Küllem: Szabályos perec alakú ,arányosan domború,fehér színű,vágott felületű termék
Bélzet: kellően átfagyott,tömör
Íz,illat: jellegtelen

Készre süített termék:

Küllem:aranybarna,fényes,szabályos perec alakú ,arányosan domború,a vágás mentén fehér termék
Bélzet:kellően lazított,átsült
Íz,illat:a termékre jellemző,idegen íztől,illattól mentes

Mikrobiológiai jellemzők : A 4/1998(XI.11.)EüM rendeletben megadottak szerint

A csomagolás módjának leírása:

T4131 Bajor perec 100g/db 4x18 db/karton 36 karton/raklap300x580x0,05 mm zacskó
580x380x167 mm barna karton, 885x167x02 mm betét, 1x140g só/karton

**A forgalomba hozatalt még nem kizáró,de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő
érzékszervi jellemzők leírása**

Deformált,nem megfelelő méretű termék

V.Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartam

4 hónap

VI.Tárolási feltételek

-18 °C-on száraz,tiszta,szagmentes helyen

Az ételmszer jelölése:

Bajor perec

100g kelesztett,gyorsfagyasztott 4x18 db/karton 36 karton/raklap Cikkszám: T 4131

Összetevők:

BÚZAliszt,ivóvíz,sütőkeverék[pálmazsír,cukor,szőlőcukor,emulgeálószer(E472e).lecitin(E322),feltárt BÚZAliszt,édes TEJsavópor,BÚZAliszt,savszabályozó anyag(E170),szárított árpamaláta kivonat,lisztkezelőszer (E300),enzim]élesztő,só,Nátrium-hidroxiddal felületkezeve

Nyomokban tartalmazhat: tojást,szóját,szezámmagot,dióféléket,földimogyorót

Felhasználási javaslat: A csomagolásból kivett termékeket szobahőmérsékleten 20 percig hagyjuk felengedni, ezután 15-17 perc alatt, 190-200 C-os gőzmentes sütőtérben készre süthető

Minőségét megőrzi: -18 C-on a kartonon jelzett időpontig
Felengedés után visszafagyasztani tilos!

Gyártja: DEH Magyarország Kft
7500 Nagyatád, Taranyi úti ipartelep
Tel :82/351-823 Fax: 82/352-266

Melléktermékek, hulladékok kezelése, és továbbhasznosítása:

Nem keletkezik melléktermék. A hulladék a kommunális szemétbe kerül.

Nyilatkozat

A termék neve más részére bejegyzett oltalomban részesített jogot (szabadalom, ipari minta, használati minta, védjegy) nem sért.

2014-12-10

A termékspecifikáció készítésének dátuma

Csordásné Nagy Magdolna

A termékspecifikáció készítője
Minőségirányítási vezető