

GYÁRTMÁNYLAP
1/2

Érvényesség kezdete: 2018.07.04.
Érvényesség vége :

I. Az élelmiszer-előállító

A vállalkozó neve, székhelyének címe:

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

Az előállító hely(ek)neve, címe

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

Az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatok:

Az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezése :

00149 Bajor rúd 90g , kelesztett, vágott, gyorsfagyasztott

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

BÚZAliszt, ivóvíz, sütőkeverék [pálmazsír, cukor, szőlőcukor, emulgeálószer (E472e), (E322), feltárt BÚZAliszt, édes TEJ savópor, BÚZAliszt, savszabályozó anyag (E170), szárított ÁRPA maláta kivonat, lisztkezelőszer (E300), enzimek] élesztő*, só*, Savszabályozó E 524* (Nátrium-hidroxid lúg)

A *-gal jelölt összetevők 2% alatti mennyiségben vannak jelen a termékben.

4. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveleteinek, és paramétereinek felsorolása:

Az Ellenőrzési terv, valamint a HACCP terv alapján.

A termék élelmiszer-biztonsági ,minőségi jellemzői

Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői :**Érzékszervi jellemzők****Fizikai:**

Névleges nettó tömeg:	90 gr,
Hosszúság:	17-20 cm
Szélesség:	2,5-3,5 cm
Magasság:	2,0-3,0 cm

Kémiai paraméterek :

Sótartalma a teljes termék sz. a.-ra vetítve max: 2%

Zsírtartalma a teljes termék sz-a-ra vetítve: min: 4%

Nyers, kelesztett termék:

Küllem: Szabályos rúd alakú, arányosan domború, fehér színű, vágott

Bélzet: Kellően átfagyott, tömör

Íz, illat: jellegtelen

Készre sütött termék:

Küllem: Szabályos rúd alakú, aranybarna színű, fényes, a vágás mentén fehér

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

Deformált, nem megfelelő méretű termékek, kiszáradás, illetve fagyási sérülés jeleit mutató repedezettség, illetve szürke elszíneződés.

Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartam

4 hónap/122 nap

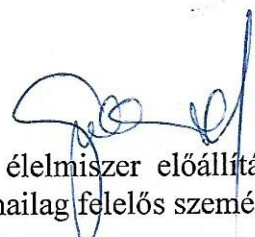
VI. Tárolási feltételek

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

A gyártmánylap elkészítésének dátuma 2018.07.04.

A gyártmánylap módosításának dátuma:


A gyártmánylap elkészítéséért
felelős aláírása


Az élelmiszer előállításáért
szakmailag felelős személy aláírása