

## Termékspecifikáció



**Terméknév:** **Fit kocka színező malátával**  
**Gyártó:** MINIT SLOVAKIA, spol. s r. o., Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
**Forgalmazó:** Tatár Pékség Kft., H-2314 Halásztelek, II. Rákóczi Ferenc út 142/A  
**Termék leírása:** gyorsfagyasztott, elősütött félkész sütőipari termék  
**Belső kód:** 3515 Belső csoport: 3190/KOC  
**EAN kód:** 8588003429032 Anyag vámtarifa száma: 1905 90 80  
**ITF14 kód:** kartondoboz: 28588003429036 ; raklap: 38588003429033

<b>Összetevők</b>			
BÚZALISZT, víz, felületi szórás 5,0 % (SZEZÁMMAG, napraforgómag és lenmag), élesztő, BÚZATÖRET, pékipari adalékanyag (sűrítőanyag: karboximetil-cellulóz, dextróz, BÚZAMALÁTA liszt, BÚZALISZT, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetyl-borkósav észterei, TEJSAVÓPOR, feltárt BÚZALISZT, ÁRPAMALÁTA, növényi repceolaj, lisztkezelő szer: aszkorbinsav), só, ROZSPEHELY, SZEZÁMMAG 1%, lenmag 0,6 %, színező árpamaláta (nem tartalmaz glutént), napraforgómag 0,4 %, kovászkelesztmény (ROZSLISZT, savanyúságot szabályozó anyagok: tejsav és ecetsav; BÚZAKORPA, emulgeálószer: lecitinek, ÁRPAMALÁTA), felületkezelő szer: glükózzsír			
<b>Érzékszervi jellemzők</b>			
	<i>fagyasztott állapotban</i>	<i>készresült állapotban</i>	
<b>Alak:</b>	kocka forma, egyenletes felület		
<b>Héj:</b>	egyenletesen sült, magkeverékkel szórt felület	egyenletesen sült aransárga színű, vékony héjszerkezet, magkeverékkel szórt felület (szezám-, napraforgó- és lenmag keveréke)	
<b>Bélzet:</b>	alaposan átfagyott, szilárd, magvas bélzet	rugalmas, egyenletesen átsült magvas bélzet, szabálytalan pórusokkal	
<b>Íz és szag:</b>	idegen szagoktól és ízekből mentes	kenyér illetve a felhasznált magvakra jellemző, idegen szagoktól és ízekből mentes	
<b>Fizikai és kémiai jellemzők:</b>	megfelel az Európa Tanács 1333/2008 számú 2008. december 16-i az élelmiszer-adalékanyagokról szóló rendeletének és módosításának, és EK 1881/2006 számú rendeletének, mely meghatározza az élelmiszerekben előforduló egyes szennyeződések felső határértékeit		
<b>Mikrobiológiai jellemzők:</b>	megfelel a Szlovák Köztársaság Élelmiszerkódex II. rész, 4. fejezet, 12 és 28 - as melléklet szerint, MP SR a MZ SR sz. 06267/2006 SL kiadvány, valamint az EU 2073/2005 sz. Rendelet szerint, 4/98 EüR		
<b>Mikrobiológiai követelmények:</b>	<b>Paraméter:</b>	<b>Egység:</b>	<b>Határérték:</b>
	Kóliform baktériumok	cfu/g	m 5x10 <sup>3</sup>
	Salmonella sp.	0/25 g	nincs jelen
	Koaguláz pozitív Staphylococcus	cfu/g	m 1x10 <sup>2</sup>
<b>Súly / db:</b>	72 g gyorsfagyasztott állapotban, 70 g elkészített állapotban		
<b>Készre süttött termék méretei [cm]:</b>	szélesség: 9,0 ± 2,0	magasság: 5,5 ± 1,0	hossz: 9,0 ± 2,0
<b>Csomagolás:</b>	60 db termék / 1 fóliával bélelt kartondobozba (590x390x197 mm). Elsődleges csomagolóanyag: PE fólia (600+2x200x750x0,01 mm), fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerrel, másodlagos csomagolóanyag: kartondoboz. 32 db kartondoboz / 1920 db termék / raklap.		
<b>Tárolási hőmérséklet:</b>	Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva		
<b>Szállítási hőmérséklet:</b>	Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva		
<b>Minőség megőrzési idő - a gyártástól számítva, -18 °C-on:</b>	365 nap		
<b>Elkészítési javaslat:</b>	A terméket szobahőmérsékleten 30 percig felengedtetjük. Forró légkeveréses sütőben 180 °C -on gőzzel telített légtérben (gőzölés: 20 másodperc /10 ml/) 4 percig sütjük.		
<b>Minőségmegőrzési idő elkészítés után, szobahőmérsékleten:</b>	24 óra		
	Energia	1212 kJ / 290 kcal	
	Zsír	5,5 g	

<b>Átlagos tápérték adatok 100 g kisült termékre vonatkoztatva:</b>	- amelyből telített zsírsavak	0,8 g		
	Szénhidrát	52 g		
	- amelyből cukrok	1,3 g		
	Fehérje	8,8 g		
	Só	1,2 g		
<b>Felhasználás:</b>	felengedés után a terméket újrafagyasztani tilos			
<b>Termék GMO státusza:</b>	GMO mentes			
<b>Tervezett felhasználás:</b>	A termék glutén, tej és szezámag tartalma miatt az arra érzékenyeknél allergiás reakciót válthat ki. A termék glutént (1) tejet (7) és szezámagot (11) tartalmaz. A termék olyan üzemben készült, ahol tojást, földimogyorót, szójababot, dióféléket, zellerszármazékokat, mustárt, kén-dioxidot és csillagfürtlisztet tartalmazó anyagot használhatnak fel! A termék cukrot tartalmaz.			
<b>Allergén információ ( + jelenlét, - mentesség)</b>		<b>Jelen a termékben</b>	<b>Jelen a gyár területén</b>	<b>Keresztszennyeződés az alapanyag beszállítójától</b>
1. Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		+	+	+
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek		-	-	+
3. Tojás és a belőle készült termékek		-	+	+
4. Hal és a belőle készült termékek		-	-	-
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek		-	+	+
6. Szójabab és a belőle készült termékek		-	+	+
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		+	+	-
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek		-	+	-
9. Zeller és a belőle készült termékek		-	+	+
10. Mustár és a belőle készült termékek		-	+	+
11. Szezámag és a belőle készült termékek		+	+	+
12. Kén-dioxid és a SO <sub>2</sub> - ban kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben		-	+	-
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek		-	+	+
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek		-	-	-

Kidolgozta: Vargová Anita, 2019.07.19., kiadás: 01

#### Termék fotó

