

Gyártmánylap

Érvényesség kezdete:

2019. 06. 17.

Érvényesség vége:

2019. 07. 31.

I. Az élelmiszer el állítója

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe:

Fekete Bársony Cukrászat

Kettek Bt.

Kecskemét

Pelikán u. 17.

6000

2. Az el állító hely(ek) neve, címe:

Fekete Bársony Cukrászat

Kettek Bt.

Kecskemét

Pelikán u. 17.

6000

II. Az élelmiszer leírása

1. Megnevezés:

Citromos habcsók torta

2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevő k felsorolása el állításkorabeli tömegük csökken sorrendjében:

(Mennyiségek kg - ban)

Alapanyag neve	Mennyiség (kg-ban)
Tejszín, hab	0,39
Cukor, kristály	0,375
Tojás, fehérje, nyers, friss	0,29
Dió, angol	0,2
Búzaliszt, fehér, sütéshez, dúsított	0,135
Tojás, sárgája, nyers, friss	0,12
Citromlé, nyers	0,112
Tojás, egész, nyers, friss	0,055
Margarin, 80% zsír	0,04
Kukoricakeményítő*	0,027
Vanília-kivonat, utánczás, nem az alkoholos*	0,007

*** 2% alattiak**

3. Felhasznált adalékanyagok:

színezék (E102, E122, E131), tartósítószer (E202, E211), Emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei (E471), lecitinek (E322), citromsav (E330)

4. A géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet neve és az azt tartalmazó összetevő neve:

Nem került felhasználásra

5. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paraméterek:

Tészta: A tojássárgáját a cukor 1/3-ával fehéredésig keverjük. A tojásfehérjéből a maradék cukorral kemény habot verünk, majd egy keveset a sárgájához adunk és simára keverjük, a maradék habot pedig óvatosan beleforgatjuk. Ezután hozzáadjuk az átszitált lisztet is.

Az egynemű masszát tortaformába töltjük és félgőzös sütőben 170-180 °C-on készre sütjük.

A krémhez a keményítőt kikeverjük egy kevés citromlével. A maradék citromlevet a cukorral felforraljuk és bekötjük a keményítővel. Hőkiegyenlítésel, fokozatosan hozzáadjuk a tojást, majd kiforraljuk. Tőzről levéve belecsipegetjük a margarint, egyneműsítjük a keveréket. A tejszínt a növényi habtejszínnel habbá verjük, majd óvatosan a kihűlt citromos krémbe forgatjuk.

A piskótát 3 lapra vágjuk, betöltjük a krémmel és kívülről is bevonjuk vele. Dermesztés után a tetején eloszlatjuk a cukorral keményre felvert tojásfehérjehabot, majd karamellizálópisztollyal megégetjük.

Értékesítése csomagolatlanul történik.

6. A termék csomagolása, engedélyezett csomagológázok használata:

Csomagolatlan

III. Élelmiszerbiztonsági jellemzők

1. A termék élelmiszerbiztonsági jellemzői:

Működtetett HACCP rendszerrel rendelkezünk.

A gyártás egész folyamatáért az egység vezetője vagy írásban meghatalmazott megbízottja felel.

Mikrobiológiai jellemzők és paraméterek megfelelnek a 2073/2004/EK és 4/1998 EÜEM rendeletnek.

2. A jogszabályban vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében meghatározott minimumokban előállított élelmiszer esetén a termékre vonatkozó, alkalmazott előírások megjelölése:

Gyártmánylap szerint

IV. Minimumi jellemzők

1. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői

(Száranyag - tartalomra számítva)

Fehérjetartalom: 6,33 %

Zsírtartalom: 19,55 %

Konyhasótartalom: 1,15 %

Cukortartalom: 22,73 %

2. Allergén anyagok:

Glutén

Tojás

Tej

Diófélék

3. Az érzékszervi jellemzők

(Kitérve az érzékszervi jellemzők bírálati során figyelembe veendő, a forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzőkre)

Megjelenés: 3 réteg sima piskóta között 2 réteg citromkrém, kívül 1 saját krémjével bevonva, tetején cukros fehérjehabból készült karamellizált habcsókréteg

Szín: Sárgás piskóta, citromsárga krém, fehér-halványbarna habcsókréteg

Íz: Erősen citromos, sült fehérjehabos íz, enyhén vaníliás piskótával

Illat: Enyhén citromos, friss, sült fehérjehabillattal

Állomány: Lágy, sima állagú krém puha, rugalmas piskótalapok között, puha, lágy, de formatartó habcsókkal a tetején

4. Az önkéntes megkülönböztető megjelölés használata esetén a megkülönböztetésre alapot adó jellemzők és az állításigazolásának módja:

-

V. Minimális tárolási időtartama:

24 óra

VI. Tárolási feltételek:

Hőmérsékletben, 0-5 °C között

A gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátuma:

2019. 06. 17.

A gyártmánylap elkészítéséért felelős, valamint az élelmiszer-vállalkozásban az élelmiszer-előállításáért szakmailag felelős személy neve és aláírása:

Hortobágyi Ágnes Johanna