

Gyártmánylap

Érvényesség kezdete:

Érvényesség vége:

I. Az élelmiszer előállítója

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe:

Vállalkozás neve

Vállalkozás címe

Vállalkozás adószáma

2. Az előállító hely(ek) neve, címe:

Az előállító hely pontos címe. Több is megadható.

II. Az élelmiszer leírása

1. Megnevezés:

A termék címkén is szereplő megnevezése

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

(Mennyiségek kg-ban)

Az összetevők felsorolása csökkenő mennyiségben.

3. Felhasznált adalékanyagok:

Felhasznált adalékanyagok és E számuk.

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:

A géntechnológiával módosított összetevők vagy felsorolása vagy / Nem került felhasználásra

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

A gyártási művelet rövid ismertetése a termék biztonságát meghatározó műveletek részletezésével, a szükséges paraméterek meghatározásával.

6. A termék csomagolása, engedélyezett csomagológázok használata:

Csomagolás leírása, és a csomagolóanyagba kerülő termék mennyiségének megadása.

III. Élelmiszerbiztonsági jellemzők

1. A termék élelmiszerbiztonság jellemzői:

Élelmiszerbiztonsági jellemzők felsorolása.

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

A termék előállítására vonatkozó jogszabályok pontos felsorolása.

IV. Minőségi jellemzők

1. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői

Szárazanyag-tartalomra számítva:

- Fehérjetartalom: ... %
- Zsírtartalom: ... %
- Konyhasótartalom: ... %
- Cukortartalom: ... %

2. Allergén anyagok

Allergén anyagok felsorolása.

3. Az érzékszervi jellemzők

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

A termék érzékszervi tulajdonságainak leírása. A még megfelelő érzékszervi tulajdonságok meghatározása (amit ha nem ér el, nem kerülhet forgalomba).

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

Megkülönböztető jelölés esetén annak okának ismertetése, az állítás igazolásának módjának ismertetése.

V. Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartama:

A minőség megőrzési vagy fogyaszthatósági idő megadása.

VI. Tárolási feltételek:

Amennyiben releváns.

A gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátuma:

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

Felelősneve, aláírása