

# Gyártmánylap

Érvényesség kezdete:

2019. 04. 27.

Érvényesség vége:

2019. 04. 27.

## I. Az élelmiszer el állítója

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe:

2. Az el állító hely(ek) neve, címe:

## II. Az élelmiszer leírása

1. Megnevezés:

proba

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

(Mennyiségek kg - ban)

Alapanyag neve	Mennyiség (kg-ban)
Vaj, só nélkül	2
Tej, író, szárított	1

\* 2% alattiak

3. Felhasznált adalékanyagok:

4. A géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból el állított termék összetev ként történ használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet neve és az azt tartalmazó összetev neve:

Nem került felhasználásra

5. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó m veletek és paraméterek:

6. A termék csomagolása, engedélyezett csomagológázok használata:

Csomagolatlan

## III. Élelmiszerbiztonsági jellemz k

1. A termék élelmiszerbiztonság jellemz i:

M ködtetett HACCP rendszerrel rendelkezünk.

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

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

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

Gyártmánylap szerint

#### **IV. Minőségi jellemzők**

**1. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői**

*(Száranyag - tartalomra számítva)*

Fehérjetartalom: 12 %

Zsírtartalom: 56 %

Konyhasótartalom: ,45 %

Cukortartalom: 16,37 %

**2. Allergén anyagok:**

Tej

**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:

Szín:

Íz:

Illat:

Állomány:

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

-

**V. Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartama:**

**VI. Tárolási feltételek:**

**A gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátuma:**

2019. 04. 27.

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