

Dokumentum téma:	HACCP elemzés	 Nádudvari Élelmiszer Kft. Tejüzeme	Dokumentum kód:	HACCP-1.1.1
Dokumentum név:	Termék- specifikáció		Oldal:	1 / 5
			Verzió (dátum):	1(2021.06.21.)

## TERMÉK SPECIFIKÁCIÓ

### 1. SZÁLLÍTÓ ADATAI

Nádudvari Élelmiszer Kft.  
4181 Nádudvar, Gutenberg u. 1.

### 2. TERMÉK ADATOK

Termék megnevezése: Nádudvari natúr joghurt 3,0% 900g.  
Termék leírása: Élőflórás, homogénezett termék. Zsirtartalom 3,0% (m/m). Nettó tömeg: 900 g.  
Termékazonosító: 5 998 202 943 889

### 3. ÖSSZETEVŐK

Pasztőrözött **tehéntej**, kultúra.

### 4. JELÖLÉSI AJÁNLÁS

Natúr joghurt, az összetevők nem jelölés köteles.

### 5. FELHASZNÁLÁS

A termék közvetlen fogyasztásra alkalmas.

### 6. ADALÉKANYAGOK

-

### 7. FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Állomány: habart, sűrűn folyó, egynemű alvadék, kis mértékű felfölöződés, enyhe savó kiválás megengedett.  
Szín: egyenletesen csontfehér színű  
Íz: kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően zamatos, telt, tiszta.  
Illat: kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően aromás.

Készítette:

**ÉBIR csoport**

Jóváhagyta:

**Ügyvezető igazgató**

A dokumentáció a Linbert Mérnöki Tanácsadó Iroda szolgáltatásának terméke

Dokumentum téma:	HACCP elemzés	 <b>Nádudvari Élelmiszer Kft.</b> <b>Tejüzeme</b>	Dokumentum kód:	HACCP-1.1.1
Dokumentum név:	Termék- specifikáció		Oldal:	2 / 5
			Verzió (dátum):	1(2021.06.21.)

## 8. MIKROBIOLÓGIAI HATÁRÉRTÉKEK

	n	e	m	M
Salmonella	10	0	-	0/25g
S.aureus	5	2	1	10
Penészgomba	5	2	10 <sup>2</sup>	5*10 <sup>3</sup>
E.Coli	5	1	<1	<10
Coliform	5	1	10	10 <sup>2</sup>
E.faecalis	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Szulf.red.clostridium	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae	5	2	<1	5

## 9. TÁPLÁLKOZÁSI ÉRTÉKEK

Érték megnevezése	Jellemző érték	Me	Értékek forrása
Energia (KJ)	223	KJ/100g	Bevizsgált tápértékek adatokból számolt energiatartalom.
Energia (kcal)	53	kcal/100g	
Zsírtartalom	3,0	g/100g	
amelyből telített zsírsavak	1,8	g/100g	
Szénhidrát	2,8	g/100g	
amelyből cukrok	2,4	g/100g	
Fehérje	3,2	g/100g	
Só	0,10	g/100g	

## 10. FOGYASZTHATÓSÁGI INFORMÁCIÓK

Lisztérzékenyek számára	Fogyasztható <input checked="" type="checkbox"/>	Nem fogyasztható <input type="checkbox"/>
Ovo-lakto vegetáriánusok számára	Fogyasztható <input checked="" type="checkbox"/>	Nem fogyasztható <input type="checkbox"/>
Vegetáriánusok számára	Fogyasztható <input type="checkbox"/>	Nem fogyasztható <input checked="" type="checkbox"/>

## 11. GENETIKAILAG MÓDOSÍTOTT ANYAGOK

A termék mentes genetikailag módosított összetevőktől?	Igen <input checked="" type="checkbox"/>	Nem <input type="checkbox"/>
--	--	------------------------------

Készítette:	<b>ÉBIR csoport</b>	Jóváhagyta:	<b>Ügyvezető igazgató</b>
-------------	---------------------	-------------	---------------------------

A dokumentáció a Linbert Mérnöki Tanácsadó Iroda szolgáltatásának terméke

Dokumentum téma:	HACCP elemzés	 Nádudvari Élelmiszer Kft. Tejüzeme	Dokumentum kód:	HACCP-1.1.1
Dokumentum név:	Termék- specifikáció		Oldal:	3 / 5
			Verzió (dátum):	1(2021.06.21.)

A genetikai módosított jelölni kell?

Igen ☐

Nem ☒

## 12. ALLERGÉN / INTOLERANCIA INFORMÁCIÓK

Glutént tartalmazó gabonafélék és azokból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Rákfélék és azokból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Tojás és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Hal és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Földimogyoró és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Szójabab és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)	mentes <input type="checkbox"/>	tartalmaz <input checked="" type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Csonthéjasok és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Zeller és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Mustár és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Szezám és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Kén-dioxid és a 10 mg/kg, illetve 10mg/liter töménységet meghaladó SO <sub>2</sub> –ben kifejezett szulfitek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Csillagfürt és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>
Puhatestűek és abból készült termékek	mentes <input checked="" type="checkbox"/>	tartalmaz <input type="checkbox"/>	előfordulhat <input type="checkbox"/>

## 13. ELTARTHATÓSÁG, TÁROLÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

Tárolási előírás: 0-6°C között

Fogyaszthatósági időtartam (zárt, sértetlen csomagolásban): 36 nap

Szállítási előírás: 0-6°C között

Szállítás módja: fuvarozó alvállalkozó által, disztribúciós raktárban tárolva a vevőhöz történő tárolás előtt.

## 14. CSOMAGOLÁS

Termék (nettó) tömege – egyedi csomagolás:	900 g
Termékek száma / gyűjtőcsomagolás:	6 db
Egyedi csomagolású termékek száma raklaponként:	480 db
Egyedi csomagolás módja:	PP vödör és PP tető IML fóliával
Gyűjtőcsomagolás módja:	Hullámkarton doboz

Készítette:

**ÉBIR csoport**

Jóváhagyta:

**Ügyvezető igazgató**

A dokumentáció a Linbert Mérnöki Tanácsadó Iroda szolgáltatásának terméke

Dokumentum téma:	HACCP elemzés	 <b>Nádudvari Élelmiszer Kft.</b> <b>Tejüzeme</b>	Dokumentum kód:	HACCP-1.1.1
Dokumentum név:	Termék- specifikáció		Oldal:	4 / 5
			Verzió (dátum):	1(2021.06.21.)

Raklap típusa:

EUR

## 15. JELÖLÉS

Lásd.: csomagoló anyag.

A termék címkéje a  
következőket tartalmazza:

## 16. EGÉSZSÉGÜGYI ÉS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Társaságunknál HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer működik, minőségpolitikánk és a GMP és GHP rendszerek garantálják, hogy

- Az ellenőrzött alapanyagokat minősített beszállítóktól szerezzük be,
- Gyorstesztek alkalmazásával a személyi higiéniát folyamatosan ellenőrizzük,
- A késztermékeket rendszeresen akkreditált laborvizsgálatoknak vetjük alá,
- Az élelmiszer-előállítás során előforduló élelmezés-egészségügyi kockázatokat kiküszöböljük, vagy minimálisra csökkentjük a veszélyelemzés végrehajtásával.
- A jogszabályi előírások változásait nyomon követjük.
- Rendszeres termékvisszahívási próbákat végzünk,
- Biztosítjuk az élelmiszerek nyomonkövethetőségét.

## 17. JOGSZABÁLYI MEGFELELÉS ÉS GARANCIA

A termék előállítása a hatályos EU előírásoknak megfelelően történik. A termék specifikációban szereplő információkat legjobb tudásunknak megfelelően közöltük, továbbá kijelentjük, hogy az alapanyag beszállítóink által rendelkezésre bocsátott információkon alapszanak. A felelős gyártótól elvárható minden ésszerű elővigyázatossági intézkedés megtörtént, amit a bevezetett élelmiszer-biztonsági rendszer garantál.

A Bizottság (EU) 2023/915 rendelete (2023. április 25.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeiről és az 1881/2006/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről.

49/2014. (IV. 29.) VM rendelete az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről

4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről.

A Bizottság 2073/2005/EK rendelete az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól

Készítette:

**ÉBIR csoport**

Jóváhagyta:

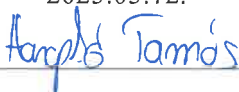
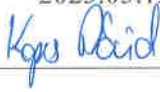
**Ügyvezető igazgató**

A dokumentáció a Linbert Mérnöki Tanácsadó Iroda szolgáltatásának terméke

Dokumentum téma:	HACCP elemzés	 Nádudvari Élelmiszer Kft. Tejüzeme	Dokumentum kód:	HACCP-1.1.1
Dokumentum név:	Termék- specifikáció		Oldal:	5 / 5
			Verzió (dátum):	1(2021.06.21.)

## 18. TITOKTARTÁS

Ezen termékspecifikáció és a benne közölt információk a Nádudvari Élelmiszer Kft. tulajdonát képezik. Ezeket harmadik félnek továbbadni a Nádudvari Élelmiszer Kft. előzetes írásbeli engedélye nélkül szigorúan tilos.

	KÉSZÍTETTE	ELLENŐRÍZTE
Inform./szervezet	Nádudvari Élelmiszer Kft.	Nádudvari Élelmiszer Kft.
Név:	Harapkó Tamás	Kapus Dávid
Munkakör:	Termékfejlesztő technológus	ÉBIR-vezető
Dátum:	2025.05.12.	2025.05.12.
Aláírás:		

Nádudvari Élelmiszer Kft.  
4181 Nádudvar, Gutenberg u. 1. sz.  
Adószám: 11156026-2-09  
Cgj.: 09-09-003140  
Banksz.: 11738008-20850735-00000000  
(4)

Készítette:	ÉBIR csoport	Jóváhagyta:	Ügyvezető igazgató
-------------	--------------	-------------	--------------------

A dokumentáció a Linbert Mérnöki Tanácsadó Iroda szolgáltatásának terméke