

Gyártmánylap

Érvényesség kezdete : 2025. január 03.

Érvényesség vége : visszavonásig!

I. Az élelmiszer elállítójának adatai

1. A vállalkozás neve, székhelyének címe:

SpiceMarket Kft
1223 Budapest, Nagytétényi út 180.-196.
Adószám: 26124384-2-43
Cégjegyzékszám: 01-09-303187

2. Az előállító hely(ek) neve, címe:

SpiceMarket Kft.
6326 Harta, Templom u. 155.
Engedély szám: 02 1895

II. Az élelmiszer leírása

1. Megnevezés

Feketebors őrlött

2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása előállítás kori tömegük csökkenő sorrendjében a mennyiség megadása nélkül.

Feketebors

Feketebors " másod osztályú " azaz 400 g / 1 max illóolaj < 1 %

3. Az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása

Adalék és segédanyagot a termék nem tartalmaz.

A gyártó üzem a felhasznált alapanyagok GMO tartalmáról külön beszállítói nyilatkozattal rendelkezik.

4. Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépéseinek és paramétereinek rövid leírása:

A beszállított alapanyag mikrobiológia megfelelőségét a szállító garantálja. A csomagolóüzem területén a higiéniai követelményeket betartjuk. A termékkel érintkezésbe kerülő berendezések élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelőek.

- A termék alapanyaga 5, 10, 25 kg-os papírzsákokban érkezik.
- Saját őrlést, aprítást, válogatást nem végzünk.
- A terméket mérjük, csomagoljuk, majd öntapadós címkével látjuk el.
- A csomagolt terméket átadjuk kiszállításra, értékesítésre.

5. A termék csomagolása

Töltőtömeg	Csomagolóanyag
1 kg	BOPP fólia tasak
500 g	BOPP fólia tasak
250 g	BOPP fólia tasak
100 g	BOPP fólia tasak
20 g	BOPP fólia tasak

A használatos csomagolóanyagok megfelelnek az élelmiszeripari előírásoknak A tasakot etikett címkével látjuk el. A címke anyaga: papír öntapadós. Csomagológázt nem használunk.

III. Élelmiszerbiztonsági jellemzők

1 A gyártó biztosítja, hogy az általa előállított termék minden tekintetben megfelel az alábbi előírásoknak:

- Az alap és adalékanyagokat kizárólag ellenőrizve, esetenként a beszállítótól minőségi bizonyítványt és egyéb termékkísérő dokumentációt kérve, valamint a minőség megőrzési idő lejártán belül veszünk át. Üzemünkben felállított árunyomonkövető rendszerrel rögzítjük minden beérkező nyersanyagunkat.
- Technológiai paraméterek ellenőrzése - mivel az alapanyagok megfelelőségük alapján kerülnek felhasználásra és a technológia keverésből áll így az összetevők bemérése után a keveredést ellenőrizzük. Az alapanyagok eltérő fizikai tulajdonságai miatt 1% tűréshatár megengedett a rétegződés miatt.
- A késztermékek nettó tömegét csomagolását jelölését, érzékszervi jellemzőit ellenőrizzük, expedálásra kizárólag csak a hibátlan, jó minőségű áru kerülhet. A kész csomagokat ellenőrzés után száraz hűvös klímájú tárolóban tároljuk a kiszállításig. Az üzem működéséért, a technológiai és higiéniai fegyelem betartásáért felelős személy az üzemvezető. A minőségellenőrzés adatai a Napi ellenőrzési lapon vezetjük.

2

A **82/2012. (VIII.2.) VM** rendelet a gyártmánylapról,

A **178/2002/EK** sz. rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről és az egyes eljárásokról (nyomonkövetés),

Az élelmiszerhigiéniairól szóló **852/2004/EK** rendelet előírásai,

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről,

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

Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/Eu rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.

3 Az élelmiszer fizikai és biológiai jellemzői

3.1 Összetételi jellemzők

Nincs élelmiszerkönyvi előírás rá.

Alak : a termékre jellemző megfelelő méretre őrölt

Külső megjelenés , szín : sötét barnától a feketéig

Állomány : egynemű

Íz : termékre jellemző sajátos keserű és csípős ízű, mely felfőzött állapotban is megmarad

Szag : termékre jellemző friss illat

2 Mikrobiológiai jellemzők a 4/1998. (XI.11.) EÜM szerint:

	n	c	m	M
Salmonella	5	-	-	0/25 g
E. Coli	5	1	10 ²	10 ⁴

4. Az érzékszervi jellemzők bírálata során figyelembe veendő, a forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírása

Eltérés nem megengedett.

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

A terméknel a gyártó nem használ megkülönböztető megjelölést.

6. Az élelmiszer minőség megőrzési/fogyaszthatósági időtartama:
Gyártástól számított min.12 hónap max.24 hónap.
7. Az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételek
Tárolása száraz helyen javasolt!

IV. Az élelmiszer jelölése

Feketebors őrölt
 Nettó tömeg : 20g, 100g, 250g, 500g 1000g
 minőségét megőrzi:
 (nap/hó/év)
 Tárolás: száraz hűvös helyen
 Forgalmazza: SpiceMarket Kft.
 1223 Budapest , Nagytétényi út 180.-196.
 Származási hely: Vietnám

V. Tápérték

Energia kcal	Fehérje gramm	Zsír gramm	amelyből telített zsírsavak	Szénhidrát gramm	amelyből cukrok	Rost	Só
251	10,4 g	3,3 g	1,4 g	64 g	0,6 g	26,5 g	0,1 g

Az adatok 100 grammra vonatkoznak.

VI. Egyéb

- A keletkező hulladékokat a jogszabályoknak megfelelően kezeljük.
- A készterméket időközönként akkreditált laborvizsgálatoknak vetjük alá.
- A jogszabályi változásokat nyomon követjük.
- Biztosítjuk az élelmiszer nyomon követhetőségét.

VII. A gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátuma: 2025. január 03.

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

Gyártmánylap elkészítéséért felelős személy:

.....
 JÓZSEF EMESE

Az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy:

.....
 VIDA GÁBOR

Kelt.: 2025. január 03.

Jóváhagyta:

.....

p.h.
 ügyvezető

SpiceMarket Kft.
 1223 Budapest, Nagytétényi út 180-196
 Cégj. szám: 0109303187
 Adószám: 26124384-2-43
 Banksz. 11600006-00000000-80271123