

# 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

#### Fokhagyma granulátum

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

Fokhagyma

### 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 papírszakokban 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 áru nyomon követő 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 (nyomon követés),  
 Az élelmiszerhigiénéről 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 szemcseméret 0,2-0,5 mm

Külső megjelenés , szín : jellemző fehér , sárgás árnyalattal

Állomány : egynemű

Íz : termékre jellemző tipikus fokhagyma ízű, mely felfőzött állapotban is megmarad

Szag : termékre jellemző markáns illat

#### 3.2 Mikrobiológiai jellemzők a 4/1998. (XI.11.) EüM szerint:

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

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.

7. Az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételek  
Tárolása száraz helyen javasolt!

#### IV. Az élelmiszer jelölése

Fokhagyma granulátum  
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: India

#### V. Tápérték

Energia kcal	Fehérje gramm	Rost	Zsír gramm	amelyből telített zsírsavak	Szénhidrát gramm	amelyből cukrok	Só
331	16,6	9	0,7	0,2	63,7	2,4	0

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:

.....  
BOZSIK EMESE

Az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy:

.....  
VIDA GABOR

Kelt.: 2025. január 03.

Jóváhagyta:

SpiceMarket Kft.  
1223 Budapest, Nagytétényi út 180-196.  
Cégt. szám: 0109303187  
Adószám: 26124384-2-43  
Banksz.: 11600005-00000000-60271123

.....  
p.h.  
ügyvezető