

# Gyártmánylap

Érvényesség kezdete: 2022. január 02.

Érvényesség vége: visszavonásig

## I. Az élelmiszer elállítójának adatai

### 1. A vállalkozás neve, székhelyének címe:

Spicetrade Kft  
6326 Harta, Templom u.155.  
Adószám: 23584129-2-03  
Cégjegyzékszám: 03-09-123418

### 2. Az előállító hely(ek) neve, címe:

Spicetrade Kft.  
6326 Harta, Templom u. 155.  
Engedély szám: 01 1102

## II. Az élelmiszer leírása

### 1. Megnevezés

#### Fűszerpaprika őrlemény

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

Fűszerpaprika

### 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   |
|------------|------------------|
| 1000 g     | BOPP fólia tasak |
| 500 g      | BOPP fólia tasak |
| 250 g      | BOPP fólia tasak |
| 100 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 árnyomonkövető 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 Származása : 70 % - ban importtal kevert , Dél – Afrika ill. Kalocsa környéke.

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

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

### IV. Élelmiszer minőségi jellemzői

#### 1. Összetételi jellemzők

- a. Nyersanyagok
  - 1.1.1 Fűszerpaprika-növény
  - 1.1.2 Fűszerpaprika-féltermék
- b. Egyéb anyagok (Víz, ivóvíz-minőségű, bakteriológiailag kifogástalan állapotú.)

#### 2. Érzékszervi jellemzők

### **Különleges fűszerpaprika-őrlemény**

Homogén őrlésű, egyöntetű megjelenésű, megfelelő őrlési finomságú, élénk, tűzpiros színű, fűszeres illatú, édeskés, jellemző paprika ízű.

### **Csemege fűszerpaprika – őrlemény**

Homogén őrlésű, egyöntetű megjelenésű, megfelelő őrlési finomságú, piros, világosabb piros, vagy sárgáspiros alapszínű sárgásbarnás árnyalattal, jellegzetes illatú és ízű.

### **Édesnemes fűszerpaprika – őrlemény**

Homogén őrlésű, kissé mozaikos megjelenésű, megfelelő őrlési finomságú, piros színű, világosabb piros, sárgáspiros, illetve enyhén sárgásbarnás árnyalatú, jellegzetes illatú és ízű.

### **Rózsa fűszerpaprika – őrlemény**

Homogén őrlésű, kissé mozaikos megjelenésű, megfelelő őrlési finomságú, fakópiros alapszínű sárgásbarnás árnyalattal, jellegzetes illatú és ízű, enyhén csípős.

## **3. Fizikai, fizikai-kémiai, illetve kémiai jellemzők**

| Minőségi csoportok  | Különleges    | Csemege | Édesnemes | Rózsa |
|---|---------------|---------|-----------|-------|
| Minőségi jellemző   | Követelmények |         |           |       |
| Összes színezéktartalom a csomagoláskor, szárazanyagra vonatkoztatva, legalább, g/kg<br>vagy ASTA-színérték a csomagoláskor, legalább                                       | 4,0           | 3,5     | 3,0       | 2,0   |
|   | 130,0         | 110,0   | 100,0     | 65,0  |
| Összes színezéktartalom a minőségmegőrzési időtartam végén, szárazanyagra vonatkoztatva, legalább, g/kg<br>vagy ASTA-színérték a minőségmegőrzési időtartam végén, legalább | 3,5           | 3,0     | 2,6       | 1,7   |
|   | 110,0         | 100,0   | 85,0      | 55,0  |
| Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)  | 11,0          | 11,0    | 11,0      | 11,0  |
| Éteres kivonat, legfeljebb, % (m/m)   | 17,0          | 17,0    | 17,0      | 17,0  |
| Őrlési finomság, adott szitaméreten áteső rész, %   | 100           | 100     | 100       | 100   |
| Szitaméret, mm  | 0,5           | 0,5     | 0,63      | 0,63  |
| Homoktartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, legfeljebb, % (m/m)   | 0,4           | 0,5     | 0,6       | 1,0   |

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 terméknél 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**

Csemege fűszerpaprika őrlemény  
minőségét megőrzi:  
(nap/hó/év)  
Tárolás: száraz hűvös helyen  
Gyártja: Spicetrade Kft 6326 Harta Templom 155  
Szarmazási hely: Eu

V.

| Energia<br>kcal | Fehérje<br>gramm | Zsír<br>gramm | Telített<br>zsír<br>gramm | Cukor<br>gramm | Rost<br>gramm | Szénhidrát<br>gramm |
|-----------------|------------------|---------------|---------------------------|----------------|---------------|---------------------|
| 311             | 16,53            | 11,1          | 2,69                      | 13,79          | 39,58         | 16,56               |

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 nyomonkövethetőségét.

#### VII. A gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátuma:

2022. január 02