



Gyártmánylap

I. Az élelmiszer leírása

1. Az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezés

Szárított Zsemlekočka 150 g Csökkentett só tartalommal , Pirított Zsemlekočka 1000g

2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása előállítás kori tömegük csökkenő sorrendjében.

Összetevők: búzaliszt (BL 80), ivóvíz, sütőélesztő, cukor, étkezési só, kovász: /természetes rozskovász (rozsliszt, víz, startelkultúra) savanyúságot szabályzó: tejsav E270, ecetsav E260, búzakorpa, étkezési só, emulgeálószer: napraforgólecitin E322, árpamaláta kivonat (árpamaláta, víz), lisztjavító: búzaliszt, lisztkezelő szer (E300), enzimek (α -amiláz, xilanáz).

3. A géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet neve és az azt tartalmazó összetevő neve

Nem tartalmaz géntechnológiával módosított szervezetet tartalmazó összetevőt

4. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paraméterek

A formában sült csökkentett só tartalmú zsemle tésztából készült(MÉ 1-3/81-1 számú előírás vizes zsemlekre vonatkozó értékhez képest) „zsemleknit” a gyártást követő napon feldolgozzuk. Ipari kenyérszeletelő géppel három irányban felszeleteljük, így kb. 1 cm él hosszúságú kockákat kapunk. A felkockázott terméket alumínium sütőlemezre terítjük és a kemencében 153 °C –on 25 percig szárítjuk a kívánt zsemleszín eléréséig. Hűtés után csomagoljuk.

5. A termék csomagolása, engedélyezett csomagológázok használata
Egyedi fogyasztói csomagolás módja:

Víztisza CHS polipropilén nyomdázott fólia 608/2003 OÉTI

Gyűjtőcsomagolás : Papír kartonba 14 db (2,1 kg / karton)

Nagyfogyasztói csomagolás : Kétrétegű fóliába 1 kg-os kiszerelésben

Víztisza CHS polipropilén fólia 608/2003 OÉTI

Papír kartonban 4 x 1kg = 4 kg

Zárás módja : tasakzáró sütővel

Védőgáz: Nem használunk

II. Élelmiszerbiztonsági, minőségi jellemzők

1. A termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzői

MÉ 2-81

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

105/2012 (X.11.) VM rendelet és 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 élelmiszerhigiéniáról szóló **852/2004/EK** rendelet előírásai,

A jelölésre vonatkozó hivatkozás:

1169/2011/EU rendelet az élelmiszerek jelöléséről

Az élelmiszerre vonatkozó minőségi előírás: MÉ 1-3/81-1 előírás szerint

3. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői

(amennyiben azok nem jogszabályi előíráson vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvén alapulnak vagy azoknál szigorúbb értékek felelnek meg, részletes feltüntetés szükséges)

3.1 Összetételi jellemzők (fizikai, kémiai jellemzők)

- Szárazanyag-tartalom legalább 89% (m/m)
- Idegen anyag, állati kártevő nincs megengedve
- A szárazanyagra vonatkoztatott
- **sótartalom** **legfeljebb 1,00% (m/m)**
- *az alapanyag csökkentett sótartalmú zsemle tésztából készül(MÉ 1-3/81-1 számú előírás vizes zsemlére vonatkozó értékhez képest)*
- 2011. szeptember 01-től 2012. április 01-ig érvényes gyártmánylap alapján engedélyezett 2,8 % helyett *csökkentett sótartalommal legfeljebb 1,00% (m/m)* készül.
- homoktartalom , érzékszervileg nem észlelhető legfeljebb 0,04 % (m/m)

3.2. Mikrobiológiai jellemzők:

A 4/1998. (XI.11.) EÜM szerint:

A Magyar Köztársaság területén előállított élelmiszerek esetében kötelező vizsgálatok és határértékek:

| | n | c | m | M |
|-------------------|----------|----------|----------|----------|
| Salmonella | 10 | - | - | 0/25g |

Az élelmiszer-előállítás belső minőségellenőrzését szolgáló mikrobiológiai vizsgálatok és ajánlott határértékek

| | n | c | m | M |
|---------------------------|----------|----------|----------|-----------------|
| Salmonella | 10 | - | - | 0/25g |
| S. aureus | 10 | 3 | 0/g | 10 |
| E.coli | 5 | 2 | 0/g | 10 |
| Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 | 10 ₂ |
| Penészgomba | 5 | 2 | 10 | 10 ₂ |

Az „m” érték a megfeleléség, az „M” érték pedig a visszautasítás határértéke. Megfelelő a minta, ha az „m” értéket nem éri el, tűrhető, ha eléri, vagy meghaladja, de az „M” értéket nem éri el. Nem megfelelő a minta, ha az „M” értéket eléri, vagy meghaladja

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

Alak: kocka ill. téglatest alakú határozott éllel

Felülete: világosbarna- zsemle színű

Bélzet: tömött, de nem kemény, csomómentes, roppanó.

Íz és szag: a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

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

A terméknel tápérték meghatározást végeztünk.

6. Az élelmiszer minőség megőrzési/fogyaszthatósági időtartama
365 napig

7. Az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételek
Száras, hűvös helyen tárolandó

III. Az élelmiszer jelölése

Lásd a mellékelt csomagolóanyag mintát

Szárított Zsemlekocka

Csökkentett sótartalommal

Összetevők: búzaliszt (BL 80), ivóvíz, sütőélesztő, cukor, étkezési só, kovász: /természetes rozkovász (rozliszt, víz, startelkultúra) savanyúságot szabályzó: tejsav E270, ecetsav E260, búzakorpa, étkezési só, emulgeálószer: napraforgólecitin E322, árpamaláta kivonat (árpamaláta, víz), lisztjavító: búzaliszt, lisztkezelő szer (E300), enzimek (α -amiláz, xilanáz).

A termék szezámagot, mustármagot, tejet is felhasználó üzemben készült.

Minőségét megőrzi (nap, hónap, év): jelölés a hátoldalon

Tárolás : száraz, hűvös, fénytől védett helyen.

Nettó tömeg 150 g

Átlagos tápérték 100g termékben:

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Energia | 1728KJ/408 kcal |
| Zsír | 1,64g |
| amelyből telített zsírsavak | 0,87g |
| Szénhidrát | 82,76g |
| amelyből cukor | 3,79g |
| Fehérje | 13,49g |
| Rost | 3,90g |
| Só | 0,54g |

ZSEMLEGOMBÓC

Hozzávalók : 300 g zsemlekočka, 3,5 evőkanál olaj, 3 dl tej, 4 db tojás, 3 dkg vaj, 1 fej vöröshagyma, 1 kiskanál só, petrezselyem, bors, 12-15 dkg liszt

A zsemlekočkát öntse le tejjel és 15-20 percig hagyja állni. Öntse hozzá a felvert tojásokat, a megolvasztott vaját, a zsiradékban megpirított hagymát, sóval, petrezselyemmel ízesítse, és dolgozza hozzá a lisztet úgy, hogy formázható állagú masszát kapjon. A masszából készítsen vizes kézzel kisebb gombócokat és bő, forró sós vízben főzze ki, kb. 10 percig, majd szűrőkanállal szedje ki.

IV. 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.

V. A gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátuma:

2024.02.21.

BLUE CHIPS KFT.
3000 Hatvan, Kossuth tér 18. 1/10
Adószám: 10655962-2-10
Bank: 62100119-13600758