



Gyártmánylap

I. Az élelmiszer leírása

1. Az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezés

Leves gyöngy Natúr 200g
Leves gyöngy Natúr 1000g

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

Leves gyöngy :

Összetevők: Búzaliszt, növényi olaj, ivóvíz, tejpor, kukorica liszt, tojáspor, étkezési só, térfogatnövelő szer: /nátrium-hidrogén-karbonát, kukoricakeményítő, stabilizátor: (dinátrium-difoszfát)/

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 termék előállítása közvetlen tésztavezetéssel történik.

Nyersanyagok előkészítése: 1. liszt-szitálás, mérés, 2. a többi alapanyag mérése, Dagasztás Z-karos dagasztógéppel 10 perc . Homogenizálás mikrokutteren.

A tésztát a leves gyöngy sütő berendezés adagoló részébe helyezzük. Olajban sütjük 5 percig 170-180 °C-os hőmérsékleten. Kisütés után olajleválasztó berendezésre kerül, majd hűtjük, csomagoljuk

5. A termék csomagolása, engedélyezett csomagológázok használata

Egyedi fogyasztói csomagolás módja :kétrétegű fóliába :

Metallizált polipropilén fólia, és Víz-tiszta CHS polipropilén nyomdázott fólia 608/2003 OÉTI

Gyűjtőcsomagolás : Papír kartonba 12 db (2,4 kg) / karton

Nagyfogyasztói csomagolás : kétrétegű fóliába 1000g-os kiszerelésben.

Metallizált polipropilén fólia és Víz-tiszta CHS polipropilén fólia 608/2003 OÉTI

Gyűjtőcsomagolás: Polietilén zsák 5x1kg

Zárás módja : automata csomagológéppel, illetve kézi tasakzáróval.

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 élelmiszerhigiénéről 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 88% (m/m)
- Idegen anyag, állati kártevő nincs megengedve
- Savfok legfeljebb 7,0

A szárazanyagra vonatkoztatott

- sótartalom legfeljebb 1,0 % (m/m)
- 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 megfelelés, az „M” érték pedig a visszautasítás határértéke. Megfelelő a minta, ha az „m” értéket nem éri el, túrhető, 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: közelítőleg gömb alakú

Felülete: világosbarna- zsemle alapszínű, enyhén olajos tapintású

Bélzet: 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.

Átlagos tápérték 100g termében:

Energia:	2105kJ/503kcal
Zsír:	26,4g
amelyből telített zsírsavak:	13,74g
Szénhidrát:	56,4g
amelyből cukrok:	2,57g
Rost:	2,4g
Fehérje:	8,91g
Só:	0,857g

6. Az élelmiszer minőség megőrzési/fogyaszthatósági időtartam: 270 napig

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

III. Az élelmiszer jelölése

Lásd a mellékelt csomagolóanyagot!

Leves gyöngy

Összetevők: Búzaliszt, növényi olaj, ivóvíz, tejpor, kukorica liszt, tojáspor, étkezési só, térfogatnövelő szer: /nátrium-hidrogén-karbonát, kukoricakeményítő, stabilizátor: (dinátrium-difoszfát)/

Tárolás : száras, hűvös, fénytől védett helyen.

Származási hely: Magyarország

Nettó tömeg: 200 g, 1000g

Átlagos tápérték 100g termékben:

Energia:	2105kJ/503kcal
Zsír:	26,4g
amelyből telített zsírsavak:	13,74g
Szénhidrát:	56,4g
amelyből cukrok:	2,57g
Rost:	2,4g
Fehérje:	8,91g
Só:	0,857g

Minőségét megőrzi :

Felhasználási javaslat: A levesgyöngyöt krémlevesek levesbetétének ajánljuk. Nem szabad főzni. Tálaláskor kell a tányérba rakni, így friss, ropogós lesz fogyasztáskor. Jó étvágyat kívánunk!

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:

2025.03.26.

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