



## Gyártmánylap

Érvényesség kezdete: 2024.01.01.

Érvényesség vége: 2025.12.31.

### I. Az élelmiszer-előállító

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe:

**Nagy és Fia Méhészeti és Kereskedelmi Kft. 2840 Oroszlány, Malom tér 3.**

2. Az előállító hely(ek) neve, címe:

**Nagy és Fia Méhészeti és Kereskedelmi Kft. 2840 Oroszlány, Malom tér 3.**

3. A forgalmazó vállalkozás neve, székhelyének címe::

**Mézesduó Kereskedelmi Kft. 9021 Győr, Árpád út 16 2/1**

### II. Az élelmiszer leírása

1. Megnevezés:

**Virágméz**

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

**100% Virágméz**

3. Az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása:

**A gyártás során nem használunk technológiai segédanyagokat.**

4. Allergén összetevők:

**A termék allergén anyagokat nem tartalmaz!**

5. GMO mentesség:

**A méz GMO mentesnek tekinthető.**

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

**A termék előállítása kizárólag a telephelyen történik az alábbiak szerint:**

**A saját termelésű, termelőktől felvásárolt és külföldről vásárolt méz fajtánkénti elkülönítése,**

**minőségvizsgálata**

**Az összeállított alapanyag előmelegítése hőkamrában**

**Egalizálás 55°C-on**

**Lehűtés**

**Csomagolás, különféle csomagolási egységekbe töltés, címkézés**

**Az üzem a működéshez szükséges hivatalos engedélyekkel rendelkezik, az élelmiszer-higiéniai feltételek megfelelnek a hatályos jogszabályoknak. Az üzemben HACCP rendszer működik.**



## 7. A termék csomagolása

| Csomagolás formája, típusa | Töltőtömeg  |
|----------------------------|-------------|
| Műanyag tasak              | 6g          |
| Műanyag tasak              | 8g          |
| Műanyag tasak              | 10g         |
| Műanyag tasak              | 15g         |
| Műanyag tasak              | 20g         |
| Műanyag tasak              | 25g         |
| Műanyag tubus              | 150g        |
| Műanyag mackó              | 250g        |
| 220ml konzerves üveg       | 250g        |
| 370ml konzerves üveg       | 500g        |
| 720ml konzerves üveg       | 850g , 900g |
| 580 ml konzerves üveg      | 700g        |
| 1700ml konzerves üveg      | 2300g       |
| Műanyag vödör              | 3000g       |
| 4250ml konzerves üveg      | 6000g       |
| 120 literes műanyag hordó  | 180kg       |

### III. Élelmiszer-biztonsági jellemzők

*Adja meg a jogszabályban előírt kötelezettségen felül vállalt, illetve a technológiában folyamatos ellenőrzés alatt tartott mikrobiológiai, kémiai szennyezettségi stb. jellemzőket, ha vannak. Hivatkozni lehet az élelmiszerre vonatkozó, jogszabályban előírt követelményekre a követelményt előíró rendelkezés pontos megjelölésével.*

**Hazai felvásárlás során saját beszállítói nyilatkozat kitöltése a termelővel, illetve a felvásárlóval. Minden beszállított tételből méz minta vétele és megőrzése. A beszállított tételekből a felvásárláskor kötelező víz és érzékszervi vizsgálat. majd az egalizálás után a késztermékekből akár további vizsgálata a csomagolás megkezdése előtt vagy azután.**

### IV. Az élelmiszer minőségi jellemzői

#### 1. Összetételi jellemzők (fizikai, kémiai stb. jellemzők)

*Adja meg a termék jellemző paramétereit (például: szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, víztartalom, só-tartalom, bevonatarány stb.). Amennyiben a termék jellemzői megfelelnek a termékre vonatkozó jogszabályi előírásnak vagy más, jogilag nem kötelező, ajánlott dokumentumnak, úgy azoknak pontos, szükség szerint paragrafusokra, fejezetekre, pontokra stb. történő hivatkozása - a konkrét adatok nélkül – elegendő.*

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| <b>Fruktóz- és glükóztartalom</b>   | <b>legalább 60 g/100 g</b>                  |                 |
| <b>Szacharóztartalom</b>  | <b>legfeljebb 5 g/100 g</b>                 |                 |
| <b>Nedvességtartalom</b>  | <b>legfeljebb 20%</b>                       |                 |
| <b>Vízben oldhatatlan szilárdanyag-tartalom</b>   | <b>legfeljebb 0,1 g/100 g</b>               |                 |
| <b>Elektromos vezetőképesség</b>  | <b>legfeljebb 0,8 mS/cm</b>                 |                 |
| <b>Savfok</b>   | <b>legfeljebb 50 milliekvivalens/1000 g</b> |                 |
| <b>Diasztázaktivitás és hidroximetil-furfurol<br/>feldolgozás és homogenizálás után</b> |   | <b>tartalom</b> |
| <b>Diasztázaktivitás (Schade-skála szerint )</b>  | <b>legalább 8</b>                           | <b>a)</b>       |



## b) HMF-tartalom

legfeljebb 40 mg/kg

### 2. Érzékszervi jellemzők

*Az érzékszervi leírás térjen ki a termékre jellemző tulajdonságok - például: állomány, szín, íz, szag – meghatározására.*

**A vegyes virágméz nem önálló fajtaméz, mivel összetétele rendkívül eltérő lehet, de minden esetben kizárólag virágok nektárjából készül Emiatt e mézek színe rendkívül változatos, általában sötét árnyalatúak, barnás színűek. Jellemző rájuk a gyors kristályosodás.**

3. Az élelmiszer átlagos tápértéke (amennyiben a termék jelölésén tápértékadatok is feltüntetésre kerülnek)  
**A termék jelölésén külön nem kerülnek feltüntetésre a tápértékadatok.**

### Tápanyagtartalom 100 g-ban

Energia 304 kcal - 1272 kJ

#### Szénhidrátok - 82,4 g

- Cukrok - 82,2g

- Rost - 0,2g

**Zsír – 0 g**

**Fehérje 0,3g**

**Só 0g**

### 4. Mikrobiológiai elemzés:

**Mivel a méz Ph értéke 3,6-4,5 közé tehető illetve a vízaktivitása alacsony <0,6 így a késztermék mikrobiológiailag nem aktív!**

V. Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartam: **1 év**

### VI. Tervezett felhasználás:

**A méz fogyasztása 1 éves kor alatt és cukorbetegség számára nem ajánlott. Fogyasztása mindenki más számára ajánlott.**

### VII. Tárolási feltételek

**Napon történő tárolása nem megengedett**

**A terméket szobahőmérsékleten kell tárolni**

**A végső fogyasztónak szánt méz csomagolását a bontatlan zárást jelző címkével vagy olyan záróelemmel kell ellátni, amely az első felnyitáskor megsérül**

### VIII. Egyéb

Oroszlány, 2024. 01. 01.

Tisztelettel:

**MézesDuó Kft.** 2.  
9021 Győr, Árpád út 16. 2/1.  
Adószám: 22753988-2-08  
Cégszám: 08-09-029188  
Bankszámla: 11700002-20902200

ifj. Nagy Zoltán  
ügyvezető igazgató  
Mézesduó Kft.  
+36-70-383-4574