



I. Az élelmiszer előállítóra vonatkozó azonosító adatok

1. Az élelmiszer előállító vállalkozó neve, székhelyének címe, adószáma és FELIR kódja:

Demo Kft.

2500 Esztergom Álmos utca 5

87654321-2-11

2. A gyártmánylap szerinti élelmiszer előállítási hely, illetve helyek címe:

2500 Esztergom Álmos utca 5

II. Az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatok

1. Az élelmiszer megnevezése:

Házi jellegű kenyér 0.5kg

2. Az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő neve, előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében:

Megnevezés	1000 db termékre számolva		
	Mennyiség	M.e.	Százalék
Liszt BL80	217,00	kg	39,0 %
Liszt BL 55	165,00	kg	29,6 %
Víz	160,00	L	28,7 %
Só	7,70	kg	1,4 %
Élesztő	5,50	kg	1,0 %
Hungepán K05	1,90	kg	0,3 %

3. Az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált alkotórészeinek neve és összetevőinek leírása előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében mennyiség megadása nélkül:

Búzaliszt BL80(**Glutén**) , Búzaliszt BL 55(**Glutén**) , Víz, Só, Élesztő(**Glutén, Rákkfélek, Tojás**) , Kenyérlesztőszer (**búzaliszt, búzafehérje**, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei (E 471) , lisztkezelő szer: aszkorbinsav (E 300) , enzimek (alfa-amiláz , xilanáz)

4. A felhasznált adalékanyagok:

Hungepán K05 (zsírsavak mono-és digliceridjei (E471), aszkorbinsav (E300)),

5. Géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék, összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet neve és az azt tartalmazó összetevő neve:

A géntechnológiával módosított összetevők vagy felsorolása vagy / Nem került felhasználásra

6. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paramétereik felsorolása, felhasznált engedélyezett csomagológázok:

A gyártási művelet rövid ismertetése a termék biztonságát meghatározó műveletek részletezésével, a szükséges paraméterek meghatározásával.

7. Csomagolás módja, mennyiségi jellemzők:

Csomagolás leírása, és a csomagolóanyagba kerülő termék mennyiségének megadása.

8. Egyéb élelmiszer előállításával kapcsolatos adatok:

SAJÁT formázott megjegyzés az **élelmiszer előállításával** kapcsolatban



III. Az élelmiszer minőségi jellemzői

1. Összetételi jellemzők a termékre, 100g termékben és referencia beviteli érték alapján

Cikkszám	Cikknév	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Zsír (g)	Tel.zsír (g)	Szénhid. (g)	Cukrok (g)	Rost (g)	Fehérje (g)	Só (g)
0105	Házi jellegű kenyér 0.5kg	1179	4988	4,2	0,0	236,5	3,9	15,6	40,4	0,00
	100g-ban	236	998	0,8	0,0	47,3	0,8	3,1	8,1	0,00
	%RI (*100g-ra)	12%	12%	1%	0%	18%	1%	13%	16%	0%

IV. A termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzői

1. A termék előállítására vonatkozó jogszabályok, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvei:
MÉ 2-81/01/01

2. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői, amennyiben azok nem jogszabályi előíráson vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvén alapulnak vagy azoknál szigorúbb értéknek felelnek meg:

Pl. szárazanyag tartalom, sótartalom, stb.

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

A termék érzékszervi tulajdonságainak leírása. A még megfelelő érzékszervi tulajdonságok meghatározása. (Amit ha nem ér el, nem kerülhet forgalomba)

4. Önkéntes megkülönböztető megjelölés használata esetén a megkülönböztetésre alapot adó jellemzők és az állítás igazolásának módja:

Megkülönböztető jelölés esetén annak okának ismertetése, az állítás igazolásának módjának ismertetése.

5. Az élelmiszer minőség megőrzési/fogyaszthatósági időtartama: **24 óra**

6. Az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételek:

Amennyiben releváns, például: száraz, hűvös helyen.

7. Egyéb termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzők:

SAJÁT formázott megjegyzés az **élelmiszer-biztonsági, minőségi** jellemzők

V. Gyártmánylap készítésének és módosításának dátuma:

1. A gyártmánylap készítésének dátuma: 2017.02.01

2. A gyártmánylap módosításának dátuma: 2022.12.21

VI. A gyártmánylap elkészítéséért felelős, valamint az élelmiszer-vállalkozásban az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy neve és aláírása

1. A gyártmánylap elkészítésért felelős személy megnevezése:

Felelős neve, aláírása

2. Az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy neve:

Felelős neve, aláírása