

Gyártmánylap

Érvényesség kezdete: 2018. március 12.

Érvényesség vége: visszavonásig

I. Az élelmiszer előállító

1. A cég neve, székhelyének címe:

H-Pláza Kft.

1183 Budapest, Töhötöm u. 27-29..

2. Az előállító hely(ek) neve, címe:

H-Pláza Kft.

1183 Budapest, Töhötöm u. 27-29..

II. Az élelmiszer leírása

5. Az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezés

Chilis Grill kolbász

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

sertéshús 70 %, zsírszalonna 30% (40 kg-hoz), csemege paprika, só, fokhagyma, csípős paprika, feketebors, őrlétkömény.

Allergén összetevők: -

7. A géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet neve és az azt a gyártó üzem a felhasznált alapanyagok GMO tartalmáról külön beszállítói nyilatkozattal rendelkezik

A gyártó üzem a felhasznált alapanyagok GMO tartalmáról külön beszállítói nyilatkozattal rendelkezik.

8. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paraméterek

Sertésvékonybélbe töltött húskészítmény, amely egyenletesen aprított 4-6 mm-es szemcsézettességű sertéshús és szalonna alapanyagok valamint jelleg és íz kialakító anyagok felhasználásával készül. Sóval tartósított nyers termék, fogyasztása előtt sütés szükséges. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 50%.

A csontozásra kerülő félsertés 72 óránál nem régebbi, +7 °C alá hűtött. Az osztályozott hús a kategóriájának megfelelően zsírtalanított és íntalanított. Nem tartalmaz porcot, csontot, véres húsrészeket, mirigyeket, egyéb idegen anyagot. Az ipari szalonna bőr, mirigyes részek és puha zsiradék nélküli előhűtött, kemény szalonna.

A sertés vékonybél jól megtisztított, friss, minden idegen szagtól és anyagtól mentes.

Az anyagok beszerzése engedélyezett, megfelelő helyről történik, az átvételnél minőségi ellenőrzést is végzünk.

Technológiai mutatók:

Az anyagokat receptúra szerint, hiteles mérleggen kimérjük, ledaráljuk 5 vmm-es tárcsán keresztül, hozzáadjuk a sót és fűszereket. Összekeverjük addig, míg az alkotórészek eloszlása egyenletes lesz.

Töltés: 26-4 mm-es sertés bélbe dugattyús töltőgépen, ügyelve a légmentes töltésre.

Formázás során 18-20 cm hosszú darabokat készünk.

72 °C-on hőkezeljük és hideg vízzel lehűtjük, majd vagy csomagolatlanul hagyjuk vagy vákuum csomagolásba helyezzük.

A gyártást szakképzett dolgozók végzik, érzékszervi bírálatot a gyártás közben és a végén is végeznek.

Tárolás értékesítésig szakosítva, maximum +5°C alatti térben, maximum 24 órát.

5. A termék csomagolása, engedélyezett csomagológázok használata

A terméket sertés vékonybélbe vagy juhbélbe töltjük, címkézzük.

III. Élelmiszerbiztonsági, minőségi jellemzők

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

- a. A 82/2012. (VIII.2.) VM rendelet a gyártmánylapról
 - b. A 64/2007 (VII. 23.) FVM-EÜM rendelet Az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő előállításnak élelmiszer-higiéniái feltételeiről
 - c. Az élelmiszerhigiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet előírásai,
 - d. 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről,
 - e. 1169/2011/EU RENDELETE a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról
 - f. 36/2014(XII.17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról
 - g. 1333/2008/EK rendelet az élelmiszer adalékanyagokról
8. A késztermékek mikrobiológiai szennyeződésének határértékeit a Bizottság 2073/2005 EK rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól, 4/1998. (XI. 11.) EÜM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről tartalmazza.
9. Kémiai szennyeződések határértékeit a Bizottság 1881/2006/EK rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról, a vidékfejlesztési miniszter 49/2014. (IV. 29.) VM rendelete az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről tartalmazza.

10. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői:

Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	60,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

2.1. Összetételei jellemzők

nettó tömeg :.....

Tömegűtés a 13/2008(VIII.8.) NFGM-FVM együttes rendelet előírásainak megfelelően.

2.2 Mikrobiológiai jellemzők:

A 4/1998. (XI.11.) EÜM ÉS A 2073/2005 EK RENDELET szerint

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

Érzékszervi tulajdonságok

Alak, méret: A sertésvékonybélnek megfelelő átmérőjű, 18-20 cm hosszú

Burkolat: Sima, sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad.

Állomány: Puha, jól összeálló.

Szín, illat, íz: hús és szalonnaszemcsék jellemzik, domináns illatú; a felhasznált fűszerek íze érezhető.

Érzékszervi tulajdonságoknál 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 minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartama

Fogyasztható 0 és + 5 °C között tárolva (év/hónap/nap) vákuum csomagolva: **14 nap**

Fogyasztható 0 és + 5 °C között tárolva (év/hónap/nap) vákuum csomagolás nélkül: **7 nap**

7. Az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételek

0 és + 5 °C között tárolva

IV. Az élelmiszer jelölése

A termék címkével ellátott.

Címke jelölése:

Gyártó neve és címe

Termék megnevezése: Chilis grill kolbász

Összetevők: sertéshús 70 %, zsírszalonna 30% (40 kg-hoz), csemege paprika, só, fokhagyma, csípős paprika, feketebors, őröltkömény.

Üzemi engedélyszám: HU 1084 EK

Fogyasztható (nap/hónap/év):

Tárolási javaslat: 0 és + 5 °C között tárolva

V. Egyéb

A keletkező hulladékokat a jogszabályoknak megfelelően kezeljük.

A készterméket időközönként akkreditált laborvizsgálatoknak vetjük alá.

A jogszabályi változásokat nyomon követjük.

Biztosítjuk az élelmiszer nyomonkövethetőségét.

VI. A gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátuma: 2018. március 12.

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

Gyártmánylap elkészítésért felelős személy:

Szirovicza Edit
élelmiszeripari mérnök

Az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy:

.....