

## 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

#### 1. Az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezés

## Magyaros grill kolbász

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

sertéshús 80%, konyhasó, csemege paprika, csípős paprika, őrölt kömény, fokhagyma, fekete bors.

Allergén összetevők:-

#### 3. 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.

#### 4. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paraméterek

Sertésvékonybélbe vagy juhbélbe töltött húskészítmény, amely egyenletesen aprított 4-6 mm-es szemcsészettségű 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 mérlegen 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 vagy juhbélbe dugattyús töltőgépen, ügyelve a légmentes töltésre.

Formázás során 18-20 cm hosszú darabokat képzünk.

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. /Sertésbélben (30/32) vagy juhbélben (22/24)/.

### III. Élelmiszerbiztonsági, minőségi jellemzők

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

Magyar Élelmiszerkönyv MÉ 2-13/16/1-1 számú előírása az étkezési sertészsírról

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,

Az állati eredetű termékekről szóló 853/2004/EK rendelet

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről,

4/1998. (XI.11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének

megengedhető mértékéről

A jelölésre vonatkozó hivatkozás:

19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről

2073/2005 EK, 1441/2007/ EK rendelet

#### 2. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői

Összes fehérjetartalom	legalább	14,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	60,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	2,1% (m/m)

#### 2.1. Összetételei jellemzők

nettó tömeg :.....

Tömegtűrés 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 terméknel a gyártó nem használ megkülönböztető megjelölést.

**6 Az élelmiszer minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartama**

Fogyasztható 0 és + 5 °C között tárolva (év/hónap/nap): **3 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: Magyaros grill kolbász

Összetevők: sertéshús 80%, konyhasó, csemege paprika, csípős paprika, őrölt kömény, fokhagyma, fekete bors.

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: visszavonásig.**

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

Gyártmánylap elkészítéséért felelős személy:

Szirovicza Edit  
élelmiszeripari mérnök

Az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy:

.....