

Termékspecifikáció

I. Az élelmiszer-előállító

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe:

Hunorganic Kft 2040 Budaörs, Törökbálinti u. 23.

2. Az előállító hely neve, címe

Hunorganic Kft 8000 Székesfehérvár, Újkúti u.5.

II. Az élelmiszer leírása

1. Megnevezés

**GLUTÉNMENTES
NATURBIT
KEMENCÉS KENYÉR
lisztkeverék**

0,5 kg-os vonalkód: 5999881092776

Nettó tömeg:500 g

Piktogramok:

- ✓ gluténmentes
- ✓ búzamentes
- ✓ tej-, tojás mentes
- ✓ szójamentes
- ✓ egyszerűen elkészíthető

Naturbit Kemencés kenyér lisztkeverék

Összetevők: kukorica keményítő, napraforgómag, rizsliszt, dextróz, kukoricaliszt, burgonya keményítő, burgonya pehely, lenmagliszt, burgonya rost, Psyllium rost, térfogatnövelő szer (E464), lisztkezelő szer (aszorbinsav)

A termék csomagolása:

A termék a következő kiszerelésben kerül forgalomba:

Nettó 0,5 kg / BOPP/PET/PE tasak, lehegesztve lakossági vevők részére

Nettó 5 kg-os 2 rétegű papír tasakban, levarrva nagyobb fogyasztók részére.

Nettó 25 kg-os 3 rétegű papírzsák, levarrva pékségek részére

Felhasználási javaslat: 800g kész kenyérhez: 500g liszt, 500 g víz, 20 g élesztő, 12 g só. Keverjük össze a hozzávalókat öntsük a tésztát kiolajozott formába és kelesszük a duplájára. Előmelegített sütőben 200 C-fokon süssük 40-45 percig.

Az élelmiszer minőségi jellemzői

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

Jogszabályi előírások:

4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről A termék a 2073/2005/EK rendelet és 4/1998 EüM rendeletek alapján megfelel az előírt határértékeken belül a mikrobiológiai szennyezettségnek.

Megfelel a BIZOTTSÁG 1881/2006/EK RENDELETE (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról.

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

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében meghatározott minőségben előállított élelmiszer esetén a termékre vonatkozó, alkalmazott előírás megjelölése:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-201 számú irányelve a malomipari termékekről. 2014. kiadás) előírásai a gluténmentes lisztkeverék egyes komponenseire.

2. Érzékszervi jellemzők

A termék:

- állaga: finom por- lisztes
- színe: törtfehér
- íze: gabonás, termékre jellemző
- szaga: termékre jellemző, idegen szag nem érezhető

A forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírása: lisztkeverék jellemző állomány, egy-két összeállt röggel, enyhén szürkés szín, minőségbiztosítási vezetővel egyeztetni kell.

<i>Átlagos tápérték:</i>	100 g lisztkeverékben
<i>Energia :</i>	1557 kJ / 368 kcal
<i>Zsír:</i>	4,6 g
<i>amelyből telített zsírsavak:</i>	0,6 g
<i>Szénhidrát:</i>	77,1 g
<i>amelyből cukrok:</i>	4,6 g
<i>Rost:</i>	2,7 g
<i>Fehérje</i>	3,2 g
<i>Só:</i>	0,02 g

Az élelmiszer jelölése

A 1169/2011/EK rendelet értelmében a termék GLUTÉNMENTES.
Megfelel a 828/2014/EU végrehajtási rendeletnek (2014. július 30.) a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről.

Allergén anyagot nem tartalmaz.



HU-003-013

Székesfehérvár, 2016. december 5.

Fögleinné Veres Katalin
minőségbiztosítási vezető