

# Termék specifikáció



Terméknév:	<b>Le pain hagymás</b>		
Gyártja:	AMBROPEK, spol. s r. o., Malodvornicka cesta 6566, 929 01 Dunajská Streda, Szlovák köztársaság		
Forgalmazza:	AMBROPEK, spol. s r. o., Malodvornicka cesta 6566, 929 01 Dunajská Streda, Szlovák köztársaság		
Termék leírása:	elősütött mélyfagyasztott, félkész termék		
Belső kód:	37037	Belső csoport:	3210/PAIL
EAN kód:	8588007417295	Tarifa:	1905 90 80
ITF14 kód:	kartondoboz: 28588007417299	raklap:	38588007417296

Összetevők			
<p><b>BÚZALISZT</b> 45,0 %, víz, kovász 10,5 % (víz, <b>BÚZALISZT</b>), pékipari keverék 5,0 % [<b>BÚZALISZT</b>, <b>BÚZAFEHÉRJE</b>, étkezési só, <b>BÚZAMALÁTALISZT</b>, szárított <b>BÚZAKOVÁSZ</b> (<b>BÚZALISZT</b>, starterkultúra), <b>ROZSMALÁTALISZT</b>, <b>ÁRPAMALÁTA</b> kivonat (<b>ÁRPAMALÁTA</b>, víz), feltárt <b>ROZSLISZT</b>, <b>BÚZAKORPA</b>, pörkölt <b>BÚZAMALÁTALISZT</b>, inaktív szárított élesztő, lisztkezelő szer: aszkorbinsav, enzimek]; szárított-pírtott hagyma 3,0 % (hagyma, pálma olaj, <b>BÚZALISZT</b>, só), jódzott só, <b>BÚZASIKÉR</b>, élesztő</p>			
Érzékszervi jellemzők			
	<i>fagyasztott állapotban</i>	<i>készresült állapotban</i>	
<b>Alak:</b>	karakteres hosszúka forma, kétszeri csavarással		
<b>Héj:</b>	egyenletes aransárga színű	egyenletesen átsült, ropogós, matt, aransárga színű, lisztezett felület	
<b>Bélzet:</b>	alaposan átfagyott, tömör, héjtól nem elváló	rugalmas, receptúrának megfelelő színű, egyenletesen átsült, szabálytalan kis és közepes pórusokkal	
<b>Íz, szag:</b>	idegen ízeztől és szagoktól mentes	hagymára jellemző, idegen ízeztől és szagoktól mentes	
<b>Fizikai és kémiai jellemzők:</b>	megfelel az Európa Tanács 1333/2008 számú 2008. december 16-i az élelmiszer-adalékanyagokról szóló rendeletének és módosításának, és EK 1881/2006 számú rendeletének, mely meghatározza az élelmiszerekben előforduló egyes szennyeződések felső határértékeit		
<b>Mikrobiológiai jellemzők:</b>	megfelel a Szlovák Köztársaság Élelmiszerkódex II. rész, 4. fejezet, 12 és 28 - as melléklet szerint, MP SR a MZ SR sz. 06267/2006 SL kiadvány, valamint EU 2073/2005 sz. Rendelet szerint, 4/98 EüR		
<b>Mikrobiológiai követelmények:</b>	<b>Paraméter:</b>	<b>Egység:</b>	<b>Határérték:</b>
	<i>Kóliform baktériumok</i>	cfu/g	m 5 x 10 <sup>3</sup>
	<i>Salmonella sp.</i>	0/25 g	nincs jelen
	<i>Koagulázpozitív Staphylococcus</i>	cfu/g	m 1 x 10 <sup>2</sup>
<b>Súly / db:</b>	306 g gyorsfagyasztott állapotban, 300 g készresült állapotban, sütési javaslat betartása esetén		
<b>Készre sült termék méretei [cm]:</b>	szélesség: 8,0 ± 1,0	magasság: 6,0 ± 1,5	hossz: 33,5 ± 2,0
<b>Csomagolás:</b>	18 db termék / 1 fóliával bélelt kartondobozba (590x390x197). Elsődleges csomagolóanyag: PE fólia (600+2x200x750x0,01), fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerral, másodlagos csomagolóanyag: kartondoboz. Raklapos kiszerelés: 32 db kartondoboz / 576 db termék / raklap. Elrendezés: 4 oszlop 8 sorban		
<b>Tárolási hőmérséklet:</b>	Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva		
<b>Szállítási hőmérséklet:</b>	Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva		
<b>Minőség megőrzési idő - a gyártástól számítva, -18 °C-on:</b>	420 nap a gyártás dátumától számítva, megfelelő tárolási hőmérséklet betartása esetén		
<b>Átlagos tápérték adatok 100 g kisült termékre vonatkoztatva:</b>	Energia	1035 kJ / 260 kcal	
	Zsír	2,4 g	
	- amelyből telített zsírsavak	1,1 g	
	Szénhidrát	47 g	
	- amelyből cukrok	0,8 g	
	Rost	2,1 g	
	Fehérje	8,1 g	
	Só	1,3 g	

<b>Elkészítési javaslat:</b>	A termékeket <b>előolvasztás</b> nélkül sütjük, sütési hőmérséklet: 200 °C, sütési idő: 8-10 perc, vízgőz felhasználása nélkül. A termékeket sütés után 15 perccel lehet kihelyezni az eladópultra.		
<b>Fogyaszthatósági idő készre sütés után, szobahőmérsékleten tárolva:</b>	24 óra		
<b>Felhasználás:</b>	felengedés után a terméket újrafagyasztani tilos		
<b>Termék GMO státusza:</b>	GMO mentes		
<b>Tervezett felhasználás meghatározása</b>	Normál lakosság korlátlan mennyiségben fogyaszthatja, a gluténre érzékenyeknél allergén reakciót válthat ki. <b>A termék glutént (1)</b> tartalmaz. A termék olyan üzemből készült, ahol tojásszármazékot, földimogyorót, szójaszármazékot, tejszármazékot, dióféléket, zellerszármazékot, mustárt, szezámagvat, csillagfűrt és kén-dioxidot tartalmazó anyagot használtak fel.		
<b>Allergén információ ( + jelenlét, - mentesség)</b>	<b>Jelen a termékben</b>	<b>Jelen a gyár területén</b>	<b>Keresztzennyeződés az alapanyag beszállítójától</b>
1. Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	+	+	-
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek	-	-	-
3. Tojás és a belőle készült termékek	-	+	+
4. Hal és a belőle készült termékek	-	-	-
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek	-	+	-
6. Szójabab és a belőle készült termékek	-	+	-
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	-	+	+
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek	-	+	-
9. Zeller és a belőle készült termékek	-	+	-
10. Mustár és a belőle készült termékek	-	+	+
11. Szezámag és a belőle készült termékek	+	+	-
12. Kén-dioxid és a SO <sub>2</sub> - ban kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	-	+	-
13. Csillagfűrt és a belőle készült termékek	-	+	-
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek	-	-	-

Kidolgozta: Ing. Mészáros Edina, 2019.11.29, kiadás: 01, hatályos: 2019.12.02.

**Termék fotodokumentáció**



AMBROPEK, spol. s r.o.  
 Malodvornická 6566  
 929 01 Dunajská Streda  
 IČO: 36 259 438