

Termék specifikáció



Terméknév:	Teljes kiőrlésű vágott		
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:	mélyfagyasztott, elősütött félkész termék		
Belső kód:	3836	Belső csoport:	3080/BAG
EAN kód:	8588000686834	Tarifa:	1905 90 80
ITF14 kód:	kartondoboz: 28588000686838	raklap:	38588000686835

Összetevők			
teljes kiőrlésű BÚZALISZT 34,4 %, víz, BÚZALISZT 17,2 %, kovász 12,0 % (víz, BÚZALISZT), só, élesztő, BÚZASIKÉR , pékipari adalékanyag: (BÚZALISZT , cukor, BÚZAFEHÉRJE , feltárt BÚZALISZT , BÚZAMALÁTALISZT , ÁRPAMALÁTA kivonat, acerola cseresznyelépor, enzimek), ÁRPAMALÁTALISZT , ÁRPAMALÁTA kivonat (enzim)			
Érzékszervi jellemzők			
	<i>fagyasztott állapotban</i>	<i>készresült állapotban</i>	
Alak:	egyesen bagettre jellemző forma, hosszanti vágással a felületén		
Héj:	egyenletes, világosbarna színű, hosszanti vágással a felületén	egyenletesen, átsült, világosbarna színű, ropogós, matt, hosszanti vágással a felületén	
Bélzet:	alaposan átfagyott, receptúrájának megfelelő színű, héjtól nem elváló	egyenletesen átsült, rugalmas, receptúrájának megfelelő színű, kis és közepes méretű szabályos porosokkal	
Íz, szag:	idegen szagoktól és ízektől mentes	felhasznált alapanyagokra jellemző, idegen szagoktól és ízektől mentes	
Fizikai és kémiai jellemzők:	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		
Mikrobiológiai jellemzők:	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		
Mikrobiológiai követelmények:	Paraméter:	Egység:	Határérték:
	<i>Kóliform baktériumok</i>	cfu/g	$m 5 \times 10^3$
	<i>Salmonella sp.</i>	0/25 g	nincs jelen
	<i>Koagulázpozitív Staphylococcus</i>	cfu/g	$m 1 \times 10^2$
Súly / db:	83 g gyorsfagyasztott állapotban, 80 g készresült állapotban, sütési javaslat betartása esetén		
Készre sült termék méretei [cm]:	szélesség: $6,5 \pm 1,0$	magasság: $5,0 \pm 1,0$	hossz: $16,0 \pm 1,5$
Csomagolás:	65 db termék / 1 főliával bélelt kartondobozba (590x390x197). Elsődleges csomagolóanyag: PE fólia (600+2x200x750x0,01), fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerrel, másodlagos csomagolóanyag: kartondoboz. Raklapos kiszerezés: 32 db kartondoboz / 2 080 db termék / raklap. Elrendezés: 4 oszlop 8 sorban		
Tárolási hőmérséklet:	Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva		
Szállítási hőmérséklet:	Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva		
Minőség megőrzési idő - a gyártástól számítva, -18 °C-on:	365 nap a gyártás dátumától számítva, megfelelő tárolási hőmérséklet betartása esetén		
Átlagos tápérték adatok 100 g kisült termékre vonatkoztatva:	Energia	1072 kJ / 256 kcal	
	Zsír	1,2 g	
	- amelyből telített zsírsavak	0,3 g	
	Szénhidrát	49 g	
	- amelyből cukrok	1,2 g	
	Rost	4,8 g	
	Fehérje	8,7 g	
	Só	1,6 g	

Elkészítési javaslat:	A) 5. sütési program B) 5 darab terméket helyezünk sütőlemezre és szobahőmérsékleten 30 percig előolvasztjuk , majd a megfelelő program szerint sütjük: 1 fázis: sütési idő: 1 perc, sütés hőfoka: 180 °C, 10 ml vízgőz 20 másodpercig, 2 fázis: sütési idő: 1 perc, sütés hőfoka: 180 °C, vízgőz nélkül, 3 fázis: sütési idő: 2 perc, sütés hőfoka: 190 °C, vízgőz nélkül. C) 5 darab terméket helyezünk sütőlemezre és előolvasztás nélkül a megfelelő program szerint sütjük: Sütési hőmérséklet: 200 °C, sütési idő: 4 perc, vízgőz: 140 ml, 60 másodpercig. A terméket 5 perccel a készresütés után lehet az eladópultokba kihelyezni.		
Fogyaszthatósági idő készre sütés után, szobahőmérsékleten tárolva:	24 óra		
Felhasználás:	felengedés után a terméket újrafagyasztani tilos		
Termék GMO státusza:	GMO mentes		
Tervezett felhasználás meghatározása	Normál lakosság korlátlan mennyiségben fogyaszthatja, a gluténre érzékenyeknél allergén reakciót válthat ki. A termék glutént (1) tartalmaz. A termék olyan üzemben készült, ahol tojásszármazékot, földimogyorót, szójaszármazékot, tejszármazékot, dióféléket, zellerszármazékot, mustárt, szezámagvat, csillagfűtöt és kén-dioxidot tartalmazó anyagot használtak fel. A termék cukrot tartalmaz.		
Allergén információ (+ jelenlét, - mentesség)	Jelen a termékben	Jelen a gyár területén	Keresztszennyeződés az alapanyag beszállítójától
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 ₂ - ban kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	-	+	-
13. Csillagfűt és a belőle készült termékek	-	+	+
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek	-	-	-

Kidolgozta: Ing. Mészáros Edina, 2017.10.02., kiadás: 03, hatályos: 2019.11.26.

Termék fotodokumentáció



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