



MAGYARORSZÁG

TermékspecifikációÉrvényes:
2014.12.07.-Oldal:
1/5

Termék megnevezése	BUDAFOK 50g Sütőélesztő
Termék származási országa	Magyarország

Gyártó megnevezése és címe	Lesaffre Magyarország Kft 1222 Budapest Gyár u. 5-9
Telefon / Fax	Tel: +36-1-22-66-311 Fax: +36-1-22-65-011
e-mail:	budafok@lesaffre.hu
Kapcsolattartó személy a Gyártónál, elérhetősége	Csesznokné Füleki Dóra Minőségbiztosítási vezető Tel: 06-30-278-5758 vagy 1-22-66-311 Fax: 06-1-22-65-011 E-mail: quality@lesaffre.hu

1. Általános követelmények

A termék megfelel a mindenkor hatályos élelmiszer törvény és a végrehajtásáról szóló rendelet, valamint egyéb, vonatkozó jogszabályok mindenkor hatályos előírásainak, rendelkezéseinek.

A termék előállítása során minden olyan előírást, rendeletet betartottunk, ami a fogyasztó egészségét védi.

A termék nem tartalmaz a fogyasztó egészségét károsító anyagot, mentes minden idegen anyagtól, szennyeződéstől.

2. Minőségi előírások**2.1. Speciális élelmiszerjogi követelmények, OÉTI engedélyszám, EU előírás száma, élelmiszerbiztonsági rendszer**

Egyedi, szabvánnyal nem rendelkező termék. Gyártmánylap alapján gyártjuk a terméket, amelyre EU előírás nem vonatkozik. Üzemünk ISO 22000 Élelmiszer-biztonsági irányítási tanúsítással rendelkezik. Gyártóvonalainkat a Takarítási utasításoknak megfelelően, és rendszeresen tisztítjuk. Üzemünkben csak élesztőt gyártunk így allergénekkal való keresztszennyeződés nem lehetséges.

2.2. Érzékszervi tulajdonságok

<i>Külső megjelenés</i>	Az élesztő 50g-os hasáb formában kerül csomagolásra
<i>Szín</i>	A friss törési felület színe az élesztőre jellemzően a világos drapp színárnyalatától a világos szürke színárnyalatig változhat; a hasáb felülete frissen barna foltokat nem tartalmazhat; a tárolás alatt a hasáb felülete sötétedhet, helyenként barnás árnyalatúvá válhat a természetes beszáradás következményeként
<i>Szag</i>	Jellegzetes, a kissé a B-vitaminokra emlékeztető élesztőre jellemző szag mellett a fermentáció során keletkező szerves savak, valamint a szeszes erjedés kissé szúrós szagú (szénsavas) savanykás szaga a fogyaszthatósági idő egész tartama megengedett; romlásra utaló bűdös szag nem engedhető meg
<i>Íz</i>	Jellegzetes, a kissé a B-vitaminokra emlékeztető élesztőre jellemző íz mellett a fermentáció során keletkező szerves savak, valamint a szeszes erjedés kissé szúrós szagú (szénsavas) enyhén savanyú íze a fogyaszthatósági idő egész tartama alatt megengedett
<i>Állomány</i>	A friss állapotban törhető élesztő a tárolás során rugalmasságából veszíthet, nehezebben törhetővé válhat; a ragacsos, a kenőcsös vagy elfolyósodó állag nem engedhető meg.

2.3. Kémiai összetétel (Lesaffre módszer alapján)

Szárazanyag %	$\geq 29,5$	105°C-on szárítással
Hajtóerő ml	≥ 135	Burrows & Harrison
N %	$\geq 6,8$	Kjeldahl módszer

2.4. A termék összetevői

<i>Összetevő megnevezése</i>	<i>%-os aránya a termékben</i>	<i>E száma</i>
Víz max.	70,5 m/m%	-
Saccharomyces cerevisiae min.	29,5 m/m%	-

2.5. Allergének

A termék a 19/2004. (II.26) FVM-ÉSZCSM-GKM együttes rendeletben és az Európai Parlament és Tanács 2003/89/EK irányelvekben felsorolt allergéneket nem tartalmaz. Az üzemben allergéneket tartalmazó anyagok nem találhatók ezért a keresztzennyeződés esélye nem áll fenn.

Gabona és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Glutén	Nem tartalmaz
Rákfélék és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Tojás és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Halak és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Földimogyoró és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Szójabab és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)	Nem tartalmaz
Diófélék és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Zeller és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Mustár és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Szezámag és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Kén-dioxid és SO ₂ -ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, ill 10 mg/l koncentrációt meghaladó mennyiségben	Nem tartalmaz
Csillagfürt és abból készült termékek	Nem tartalmaz
Puhatestűek és abból készült termékek	Nem tartalmaz

2.6. Táplálkozási adatok

<i>Összetevő / 100 g</i>	<i>Egység</i>	<i>Tartalom</i>
Energia tartalom	KJ	478
Fehérje	g/100 g	11,4
Zsír	g/100 g	0,4
Szénhidrát	g/100 g	15,8
Rost	g/100 g	6,2
Hamu	g/100 g	2,4
Cukor	g/100g	0,3
Nedvesség	g/100 g	70
Nátrium	mg/100g	16

2.7. GMO nyilatkozat

A termék előállítása céljából felhasznált élesztőtörzs és egyéb anyagok a 2001/18/EK (2001.március 12.) irányelv meghatározása értelmében nem tartalmaznak genetikailag módosított szervezeteket és a termék előállítása során sincsen olyan ismert hatás, amely genetikai módosulást eredményezne. Az EU 1829/2003 és 1830/2003 rendelet szerint nem jelölés köteles.

2.8. Mikrobiológiai paraméterek

A termék a 4/1998 (XI.11.) EÜM rendelet és az Európai Közösségek Bizottságának a 2073/2005/EK rendelet előírásainak megfelel.

	Előírás	Módszer
Listeria monocytogenes	0/25g	EN/ISO 11290-2
Salmonella	0/25 g	EN/ISO 6579
Penész	<100	Lysine medium
E.coli	<100	Test of Mackenzie

2.9. Szennyező anyagok: nehézfémek, peszticidek, toxinok, dioxinok

A termék megfelelését a vonatkozó, hatályos rendeleteknek évente rendszeres vizsgálattal ellenőrizzük.

3. Csomagolás

A csomagolás anyaga és módja a termék eredeti tulajdonságát – megfelelő tárolási körülmények között - megvédi, a terméket nem szennyezi, azzal semmiféle kölcsönhatásba nem lép, annak ízt vagy szagot át nem ad, fénytől és nedvességtől védi. A csomagolás továbbá olyan, hogy felnyitása vagy megsértése nélkül az élelmiszer nem változtatható meg. A csomagolás nem lehet sérült, szennyezett. A csomagolás megfelel a vonatkozó, hatályos rendeleteknek és irányelveknek.

3.1. Csomagolás módja, kiszerezési nagyság

<i>Elsődleges (egység) csomagolás</i>	50g: Rotocoat papír 5x50g OPP fólia
<i>Másodlagos (gyűjtő) csomagolás</i>	50x50g Karton doboz

4. Nyomonkövethetőség

Csomagoláson feltüntetve: fogyaszthatósági idő (nn.hh.éééé.) és tétel szám



MAGYARORSZÁG

Termékspecifikáció

Érvényes:
2014.12.07.-

Oldal:
5/5

5. Ajánlott tárolási körülmények

+ 20°C és +8°C között tiszta, szagmentes, száraz, zárt helyiségben tárolva

6. Felhasználási javaslatok

Langyos folyadékban feloldva, vagy közvetlenül a lisztbe morzsolva egyaránt használható

7. Fogyaszthatósági határidő/Minőségmegőrzési időtartam

A csomagoláson feltüntetett ideig. Eredeti csomagolásban a gyártástól számított 33 nap, ami minimum 2 nap hűtési időt tartalmaz.

Budapest, 2014.12.07.

Csesznokné Füleki Dóra
Minőségbiztosítási vezető