**Gyártmánylap**Első forgalomba hozatal: 2016.08.05.

**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

**NATURBIT Hajdinaliszt -** gluténmentes

A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében a mennyiség megadása nélkül.

**Összetevők**: Hajdina100 %

Származási ország: EU

3. Az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása

A termék nem tartalmaz segédanyagokat.

4. Géntechnológiával módosított összetevők felsorolása

A termék nem tartalmaz géntechnológiával módosított összetevőt.

5. Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépéseinek és paramétereinek rövid leírása

Az előállítás során a készen vásárolt hajdinalisztet minőségileg, szemrevételezéssel megvizsgáljuk, majd a kicsomagoljuk.

A speciális alapanyagok miatt a **glutén mentességet minden felhasznált tételnél ellenőrizni kell. Ez a beszállítók által csatolt laborvizsgálati jegyzőkönyvvel, beszállítói nyilatkozattal vagy a késztermék bevizsgálásával történik.**

A mérlegek csak érvényes hitelesítéssel ellátva használhatók.

6. A termék csomagolása

A terméket gluténmentes üzemben csomagoljuk.

A termék a következő kiszerelésben kerül forgalomba:

Nettó 500 g-os 2 rétegű papír tasak pergamen béleléssel, leragasztva lakossági vevők részére

A fogyasztói kiszerelésű termékek 15 db x 0,5 kg-os gyűjtő csomagolásban kerülnek forgalomba.

Gasztro kiszerelés:5kg/ többrétegű papír tasak levarva, címkézve.

A csomagolóanyag gyártója: Flexo 200 Kft Nyíregyháza.

A címke gyártója: Etidruck Kft Budapest

**III. Élelmiszerbiztonsági jellemzők**

A termék az élelmiszerekre vonatkozó hatályos jogszabályokban előírtakon felül a 41/2009/ EK rendelet előírásainak is meg kell feleljen.

**IV. Az élelmiszer minőségi jellemzői**

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

Fizikai jellemzők:

Nedvesség (m/m%):max.15

Mikrobiológiai jellemzők: A termék a 2073/2005/EK rendelet és 4/1998 EüM rendeletek alapján megfelel az előírt határértékeken belül a mikrobiológiai szennyezettségnek.

Az alapanyag vegyileg nem szennyezett. Rovarkártevőt és rovarmaradványokat nem tartalmazhat.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Aflatoxin B1 (ppb): | max 2 | | Fumonisin B1+B2 (ppb): | | - |
| Aflatoxin total (ppb): | | max 4 | | T2 toxin | |
| Ochratoxin A (ppb): | max 3 | | Pesticide residues: | | acc. EU laws |
| Don (ppb): | <750 | | Lead (ppm): | | max 0.2 |
| Zearalenone (ppb): | <75 | | Cadmium (ppm): | | max 0.1 |

Allergén összetevők: (19/2004(II.26.) FVM-ESzCsM-GKM, 167/2004 (XI.29) FVM-EÜM-GKM és a 90/2005(X.13)FVM-EÜM-GKM együttes rendelet , 2003/89/EC és 2005/26/EC rendeletnek megfelelően)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
|  | tartalmaz | mentes | Keretszennyeződés következtében jelen lehet az összetevőkben | |
| Glutént tartalmazó  gabona |  | x<20 ppm |  | |
| Rákfélék |  | x |  | |
| Tojás |  | x |  | |
| Halak |  | x |  | |
| Földimogyoró |  | x |  | |
| Szójabab |  | x |  | |
| Tej, laktóz |  | x |  | |
| Diófélék |  | x |  | |
| Zeller |  | x |  | |
| Mustár |  | x |  | |
| Szezámmag |  | x |  | |
| Kén-dioxid és SO2-ben kifejezett szulftiok |  | x |  | |
| Csillagfürt |  | x |  | |
| Puhatestűek |  | x |  | |

2. Érzékszervi jellemzők

A termék:

* állaga: finom lisztes
* színe: fehér, barna pöttyökkel
* íze: hajdinára jellemző, idegen íztől mentes
* szaga: idegen szag nem érezhető

A forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírása: ha a termék színe kissé eltér, a minőségbiztosítási vezetővel egyeztetés után forgalomba hozható.

3. Az élelmiszer átlagos tápértéke (amennyiben a termék jelölésén tápértékadatok is feltüntetésre kerülnek)

*a) tápanyagok felsorolása és mennyisége 100 g-ra vagy 100 ml-re;*

**Átlagos tápértéke 100 g termékben:**

energia: 1423 kJ / 340 kcal, zsír 2,46 g ebből telített zsírsav 0,56 g, szénhidrát 70,0 g amelyből cukor 1,77 g, rost 5,5 g, fehérje 12,2 g, só <0,01 g.

*b) a tápérték adatok meghatározásának módszere, leírása.*

A tápérték adatok számítás alapján kerültek megadásra.

**V. Minőség megőrzési /fogyaszthatósági időtartam**

A termék a gyártástól számított 12 hónapon belül hozható forgalomba.

**VI. Tárolási, szállítási feltételek**

Száraz, hűvös helyen tartandó!

**VII. Az élelmiszer jelölése**

*mellékelve*

Az önkéntes megkülönböztető megjelölés használatára alapot adó állítás igazolása:

A II./2. pont alapján: HAZAI FELDOLGOZÁSÚ TERMÉK -nem tűntetjük fel a csomagoláson

A 41/2009/EK rendelet értelmében a termék GLUTÉNMENTES.

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.

**VIII. Egyéb**

*Budaörs, 2018. január 5.*

*A gyártmánylap készítéséért felelős:*

*Fögleinné Veres Katalin*

*minőségbiztosítási vezető*

Módosítás készült a ***82/2012. (VIII.2.)VM rendelet*** szerint.