**Gyártmánylap**

Készült: 2011.11.01.

Módosítás dátuma: 2016.01.21.

**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 Barna Rizsliszt – GLUTÉNMENTES**

500 g-os Vonalkód: 5999881092943

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

Összetevők: élelmezési célnak megfelelő minőségű barnarizs őrlemény 100 %

3. Az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása

A termék nem tartalmaz technológiai segédanyagot.

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 beszerzett rizslisztet minőségileg szemrevételezéssel ellenőrizzük, megfelel-e a termékspecifikációban leírtaknak. A termék minden tételéhez minőségi bizonyítványt kérünk. Fontos, hogy a mennyisége kiméréskor pontos legyen.

A gluténmentességet minden felhasznált tételnél ellenőrizni kell. Ez a beszállítók által csatolt laborvizsgálati jegyzőkönyvvel, beszállítói nyilatkozattal vagy a késztermék bevizsgálásával történik.

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

6. A termék csomagolása

A termék a következő kiszerelésben kerül forgalomba:

Nettó 0,5 kg-os 2 rétegű papír tasak, leragasztva lakossági vevők részére

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.

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 anyag megnevezése

A termék a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló, 1169/2011/ EU rendeletben felsorolt allergéneket nem tartalmazza.

**Gluténmentesség igazolása a Foodanalytika jegyzőkönyve alapján < 20 mg/ kg.**

**IV. Az élelmiszer minőségi jellemzői**

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

Mikrobiológiai tulajdonságok:

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

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 |  |

Fizikai, kémiai jellemzők:

Nedvességtartalom: legfeljebb 15,0 % (m/m)

Nyerszsír-tartalom: legfeljebb: 2,0 % (m/m)

Savfok legfeljebb 5,0 % (m/m)

Szemcseméret szerinti eloszlás:

315 µm-en átesés legfeljebb 90,0 %

Tisztasági követelmények:

A termék nem tartalmazhat más gabona-, gyommag őrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

A termék szennyezettsége nem haladhatja meg a jogszabályokban (1881/2006 EK rendelet), meghatározott toxikológiailag elfogadható szintet:

Aflatoxin össz.(μg/kg) 4

Aflatoxin-B1 (μg/kg) 2

Ochratoxin (μg/kg) 3

DON toxin (μg/kg) 750

Zearalenon (μg/kg) 100

Fumonizin (μg/kg) 1000

T-2+HT-2 (μg/kg) 100

A termék nem tartalmazhat a fogyasztó egészségét veszélyeztető idegen anyagot (úgy, mint üveg, fém, rovar, fa, műanyag, festék maradvány, föld illetve más anyagok), szennyeződést.

2. Érzékszervi jellemzők

A barnarizsliszt színe, illata, íze a termékre jellemző, minden idegen íztől és szagtól mentes.

A forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírása: a termék nem térhet el a megadott értékektől, jellemzőktől.

Nem megfelelő az a termék, amely fülledt, dohos, penészes, rizs jellegtől eltérő szagú, csomós darabokat tartalmaz.

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

*a) tápanyagok felsorolása és mennyisége 100 g-ra:*

***Átlagos tápértékek 100 g termékben: táblázatos***

 *energia:1534 kJ / 362 kcal*

 *zsír: 2,6 g*

 *amelyből telített zsírsav: 0,8 g*

 *szénhidrát: 75,8 g*

 *amelyből cukor: 0,3 g*

 *rost: 2,7 g*

 *fehérje: 7,5 g*

 *só: 0,02 g*

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

A tápérték adatok számítással kerültek meghatározásra.

**V. Minőség megőrzési /fogyaszthatósági időtartam**

A termék a gyártástól számított 6 hónapon belül hozható forgalomba.

**VI. Tárolási feltételek**

Száraz, hűvös helyen tartandó!

**VII. Az élelmiszer jelölése**

Az önkéntes megkülönböztető megjelölés használatára alapot adó állítás igazolása:

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

Származási hely: Magyarország

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.

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

**VIII. Egyéb**

*Budaörs, 2016.01.21.*

*A gyártmánylap készítéséért felelős:*

*Fögleinné Veres Katalin*

*minőségbiztosítási vezető*

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