



I. Az élelmiszer előállítóra vonatkozó azonosító adatok

1. Az élelmiszer előállító vállalkozó neve, székhelyének címe, adószáma és FELIR kódja:

BEMUTATÓ PROGRAM

2500 Esztergom Álmos u. 3
23620056-2-11

2. A gyártmánylap szerinti élelmiszer előállítási hely, illetve helyek címe:

2500 Esztergom Álmos u. 3

II. Az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatok

1. Az élelmiszer megnevezése:

Házi jellegű kenyér 0.5kg

2. Az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő neve, előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében:

Megnevezés	1000 db termékre számolva		
	Mennyiség	M.e.	Százalék
Liszt BL80	217,00	kg	39,0 %
Liszt BL 55	165,00	kg	29,6 %
Víz	160,00	L	28,7 %
Só	7,70	kg	1,4 %
Élesztő	5,50	kg	1,0 %
Hungepán K05	1,90	kg	0,3 %

3. Az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő neve, előállítás-kori tömegük csökkenő sorrendjében:

Liszt BL80 (**Glutén**), Liszt BL 55 (**Glutén**), Víz, Só, Élesztő, Hungepán K05 (**Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Diófélék, mandula, Szezám, Csillagfűrt**)

4. A felhasznált adalékanyagok:

5. Géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék, összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet neve és az azt tartalmazó összetevő neve:

6. Az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paramétereik felsorolása, felhasznált engedélyezett csomagológázok:

7. Csomagolás módja, mennyiségi jellemzők:

III. Az élelmiszer minőségi jellemzői

1. Összetételi jellemzők a termékre, 100g termékben és referencia beviteli érték alapján

Cikkszám	Cikknév	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Zsír (g)	Tel.zsír (g)	Szénhid. (g)	Cukrok (g)	Rost (g)	Fehérje (g)	Só (g)
0105	Házi jellegű kenyér 0.5kg	6635	28082	25,1	1,1	1324,1	22,6	87,5	230,9	15,37
	100g-ban	1327	5616	5,0	0,2	264,8	4,5	17,5	46,2	3,07
	%RI (*100g-ra)	66%	67%	7%	1%	102%	5%	70%	92%	51%

IV. A termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzői

1. A termék előállítására vonatkozó jogszabályok, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvei:

2. Az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői, amennyiben azok nem jogszabályi előírás vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvén alapulnak vagy azoknál szigorúbb értéknek felelnek meg:

3. Az érzékszervi jellemzők bírálata során figyelembe veendő, a forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírása:

4. Önkéntes megkülönböztető megjelölés használata esetén a megkülönböztetésre alapot adó jellemzők és az állítás igazolásának módja:

5. Az élelmiszer minőség megőrzési/fogyaszthatósági időtartama:

6. Az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételek:

V. Gyártmánylap készítésének és módosításának dátuma:

1. A gyártmánylap készítésének dátuma:

2. A gyártmánylap módosításának dátuma:

VI. A gyártmánylap elkészítéséért felelős, valamint az élelmiszer-vállalkozásban az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy neve és aláírása

1. A gyártmánylap elkészítésért felelős személy megnevezése:

Felelős neve, aláírása

2. Az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy neve:

Felelős neve, aláírása