

	KÉSZTERMÉK SPECIFIKÁCIÓ	SP/Ö-55
Sajtmester natúr		
Kiadás: 10	Kiadás dátuma: 2014.02.10	Érvényesség : visszavonásig

I. AZ ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÓ:

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe:

PANNONTEJ Tejtermékgyártó és Kereskedelmi Zártkörűen Működő Részvénytársaság
8900 Zalaegerszeg, Platán sor 6.

2. Az élelmiszer-előállító hely neve, címe:

PANNONTEJ Zrt. Répcelaki Üzeme
9653 Répcelak, Vörösmarty u.1.

Regisztrációs szám: HU 265 EK

3. MEGNEVEZÉS:

Sajtmester natúr, kenhető, félzsíros ömlesztett sajt

4. ÖSSZETEVŐK FELSOROLÁSA:

Ivóvíz, sajt, tejszín, vaj, tejsavópor, sovány tejpor, módosított keményítő, savanyúságot szabályozó anyag (E333, E330), emulgeáló sók (E452, E339), stabilizátor (E407), étkezési só

Allergén információ: a termék tejfehérjét és tejcukrot tartalmaz

5. Az élelmiszerek eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paramétereik felsorolása, továbbá csomagológázok használata esetén azok megnevezése:

Az alap- és segédanyagok mennyiségi és minőségi átvétele és előkészítése után az alapanyag darálása. Receptura szerinti bemérés a főzőberendezésbe. Ömlesztés, majd hűntartás min. 95 °C-on min. 30 másodpercig közvetlen gőzbevezetéssel és vákuum használatával. Hűtés a víz hozzáadagolásával 85-90 °C-ra.. A kész ömledéket sajtszivattyúval zárt csővezetéken keresztül az adagolótölcsérbe szivattyúzzuk és adagoló berendezéssel (65°C feletti hőmérsékleten) Cikkelyenként alumínium fóliába, papír adagcímkével és a nyitáshoz szükséges PPVR tépőszalaggal ellátva. A cikkelyek csomagolása papírdobozba, amely a minőségmegőrzés dátumát tartalmazza. A dobozok zárása öntapadós záró szalaggal, majd kartonozás, raklapozás.
A termék csomagolása tartalmazza fogyaszthatóság dátumát. Hűtés és tárolás, kiszállítás 10°C alatt.

6. A TERMÉK CSOMAGOLÁSA:

Cikkelyenként alumínium fóliába, papír adagcímkével és a nyitáshoz szükséges PPVR tépőszalaggal ellátva. A cikkelyek csomagolása papírdobozba, amely a minőségmegőrzés dátumát tartalmazza. A dobozok zárása öntapadós záró szalaggal, majd kartonozás, raklapozás.

Doboz		Karton			Raklapozás		
Nettó tömeg:	EAN –kód:	Nettó tömeg:	Bruttó tömeg:	EAN –kód:	Elrendezés:	Nettó tömeg:	Bruttó tömeg:
Sajtmester 200 g	599768450705 3	20*200g=4,0 kg	4,5 kg	1 5997684 507050	10 db*14 sor	560 kg	630 kg
Sajtmester 140 g	599768450704 6	24*140g=3,36 kg	4,0 kg	1 5997684 507043	10 db *14 sor	470,4 kg	560 kg

	KÉSZTERMÉK SPECIFIKÁCIÓ	SP/Ö-55
Sajtmester natúr		
Kiadás: 10	Kiadás dátuma: 2014.02.10	Érvényesség : visszavonásig

7. MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK:

2073/ 2005/ EK rendelet szerint:

Mikroorganizmus	Célérték	Elfogadhatóság határa
Listeria monocytogenes	0/ 25 g	0/ 25 g
Staphylococcusok által termelt enterotoxinok	0/ 25 g	0/ 25 g

8. VEGYI SZENNYEZETTSÉG:

A1881- 2006 EK rendeletnek megfelel.

9. ÖSSZETÉTELI JELLEMZŐK:

Szárazanyag tartalom	32,5±2,5 %
Zsirtartalom a szárazanyagban	42,5± 2,5 %

10. ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:

Alak: termék szabályos hengercikk alakú.

Külső: kéreg nélküli, sima külsővel rendelkezik. Az alumíniumfólia légtáskától mentesen simul a sajt felületére.

Belső: színe csontfehér, egyöntetű; tompa, vagy selyemfényű. Szerkezete homogén, lyuknélküli, egy-két légbuborék megengedett.

Állománya: jól kenhető, sima, szájban könnyen elomló. Nem tartalmazhat megömletlen részeket, nem lehet ragadós, kagylós törésű.

Szag: sajtra emlékeztető; idegen szagoktól mentes.

Íz: sajt ízű, telt.

11. AZ ÉLELMISZER ÁTLAGOS TÁPÉRTÉKE:

Tápanyag	Tápérték 100 g termékben	Tűrés	Adatok forrása
Energia	765 kJ/ 184 kcal	átlagos érték	számítás
Zsír:	13 g	átlagos érték	MSZ 2714-1:1989
Ebből telített zsírsav	9,0 g	átlagos érték	számítás
Szénhidrát	8,4 g	átlagos érték	számítás
Ebből cukor	4,9 g	átlagos érték	MSZ EN 12630:2000
Fehérje	6,4 g	átlagos érték	Kjeldahl, P=6,38xN%
só	0,7 g	átlagos érték	számítás
kalcium	499 mg	átlagos érték	számítás

	KÉSZTERMÉK SPECIFIKÁCIÓ	SP/Ö-55
Sajtmester natúr		
Kiadás: 10	Kiadás dátuma: 2014.02.10	Érvényesség : visszavonásig

12. ÖNKÉNTES MEGKÜLÖNBÖZTETŐ MEGJELÖLÉS:

-

13. VEVŐNEK GRANTÁLT MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐTARTAM: 150 nap

14. TÁROLÁSI FELTÉTELEK: 0-10°C között

EGYÉB JELLEMZŐK:

15. A termék nyomon követése:

A termék csomagolásán feltüntetett minőség megőrzési idő alapján.

16. Allergén információ:

A 1169/2011/EU rendelet (2011. október 25.) II.sz. melléklete szerint:

Összetevők és azokból készült termékek	Hozzávalóként történő felhasználás az anyagban		Véletlen megjelenés kockázata (igen/nem)
	Igen/Nem	Az anyag és származékainak természete	
Földimogyoró (amerikai mogyoró) és származékai	N		N
Rákfélések és származékai	N		N
Halak és származékai	N		N
Tojás és származékai	N		N
Száraz gyümölcsök és származékai	N		N
Tej és származékai	I	Laktóz, tejfehérje	-
Szója és származékai	N		N
Gabonafélék és glutén tartalmú származékai	N		N
Kén-dioxid és SO ₂ -ben kifejezett szulfitek (több, mint 10 mg/kg vagy 10 mg/l)	N		N
Zeller és származékai	N		N
Szezám (magok) és származékai	N		N
Mustár (magok) és származékai	N		N
Csillagfűt és származékai	N		N
Puhatestűek és azokból készült termékek	N		N

17. GMO információ:

A termék a 2001/18/EC Direktívában meghatározottak szerint nem génkezelt és gyártása során génmanipulációs technológián átesett anyagok felhasználása nem történt.

Az 1829/2003 és 1830/2003. (EC) szabályozás szerint a terméken nem kell feltüntetni, hogy genetikailag módosított.

	KÉSZTERMÉK SPECIFIKÁCIÓ	SP/Ö-55
Sajtmester natúr		
Kiadás: 10	Kiadás dátuma: 2014.02.10	Érvényesség : visszavonásig

18. Felhasználás:

Megfelel-e a termék:	I / N
Lisztérzékenyek számára	I
Laktózérzékenyek számára	N
Ovo-lakto táplálkozásúaknak	I
Vegánok számára	N
Kóser táplálkozásúaknak	N

19. A szállítás és disztribúció módja

A szállítás a gyártó üzem raktárából hűtött, hőfokregiszterrel ellátott hűtőgépkocsikkal történik, így a hűtlánc folyamatossága biztosított.

Mind a gyártó üzemek, mind a disztribúciós partner/partnerek raktárai folyamatos hőmérséklet ellenőrzés alatt állnak, így az előírt tárolási hőmérséklet biztosított.

Készítette: Rába Katalin		Jóváhagyta: Komáromi Magdolna	
K+F projektvezető		Minőségügyi koordinátor	
Aláírás:	Dátum:	Aláírás:	Dátum:
	2014.02.10		2014.02.10