HAMUR PÉKSÉG Pita FACTORY

T&P CLASSIC KFT.
PITA - TORTILLA - LAVAS - FALAFEL - BAKLAVA

H-1103 Budapest, Gyömrői út 76-80.
Tel.: +36 1 26 00 238; fax: +36 1 43 33 593
e-mail: pita@pita.hu; web: http://www.pita.hu

KÉSZTERMÉK SPECIFIKÁCIÓ

Késztermék neve: BAKLAVA, pisztáciás keleti sütemény

Érvényesség kezdete: 2025.02.15.

Érvényesség vége: visszavonásig

1. Az élelmiszer előállító neve, címe

T&P CLASSIC KFT. 1103 Budapest, Gyömrői út 76-80.

2. A termék leírása:

2. 1. Megnevezés

Gyorsfagyasztott Baklava, pisztáciás ízesítéssel

Rétes tésztából készült termék.

Tulajdonság	Mélyhűtött állapotban	Friss állapotban
Alak	Négyzet alakúra vágott középen kiemelkedő forma	Négyzet alakúra vágott középen kiemelkedő forma
Felület	Pisztáciával megszórt, felülete fényes	Pisztáciával megszórt, felülete fényes
Bélzet	Sok rétegű, a rétegek jól elkülönültek, levegősek	Sok rétegű, a rétegek jól elkülönültek, levegősek
Íz, szag	A keleti édességekre jellemzően édeskésen illatos	A keleti édességekre jellemzően édeskésen illatos

2. 2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása a mennyiség megadása nélkül.

BÚZALISZT, víz, TOJÁS, margarin (finomított növényi olaj/pálma/vaj), aroma, PISZTÁCIA, DIÓ, só, cukor, kukoricakeményítő, kókuszreszelék

Allergén információ: a termék glutént (búzaliszt), diót,mogyorót, mandulát, pisztáciát, tojást, tartalmaz

GMO szervezetet nem tartalmaz!

Nyomokban, tejet, szezámmagot tartalmazhat.

HAMUR PÉKSÉG Pita FACTORY

T&P CLASSIC KFT.
PITA - TORTILLA - LAVAS - FALAFEL - BAKLAVA

H-1103 Budapest, Gyömrői út 76-80.
Tel.: +36 1 26 00 238; fax: +36 1 43 33 593
e-mail: pita@pita.hu; web: http://www.pita.hu

3. A termék csomagolása

A csomagolás formája és módja: egyszer használatos alumínium tálca, papírkarton dobozban.

A csomagoló anyag típusa: alumínium, karton

Termék nettó tömege: (24 db/karton)2500 g

Termék nettó tömege (gyűjtő csomagolás): 24 db/karton

Tömegtűrés: MÉ 2-81/07 előírása szerint

4. Élelmiszerbiztonsági jellemzők

A termék megfelel az alábbi hazai és EU-s jogszabályokban illetve direktívákban rögzített követelményeknek.

2008 évi XLVI. Törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

4/1998.(XI.11) EüM rendelet: az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

49/2014. (IV. 29.) VM rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről

178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről,az európai élelmiszerbiztonsági hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

852-853/2004/ EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról

1935/2004/EK rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról

2073/2005/EK rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól

79/2016. (XII. 12.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló egyes rendeletek módosításáról

82/2012. (VIII.2.) VM rendelet a Gyártmánylapról

47/2011.(V.31.) VM rendelet az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés meghatározásáról

1169/2011/EU rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

HAMUR PÉKSÉG Pita FACTORY
T&P CLASSIC KFT.
PITA - TORTILLA - LAVAS - FALAFEL - BAKLAVA
H-1103 Budapest, Gyömrői út 76-80.
Tel.: +36 1 26 00 238; fax: +36 1 43 33 593
e-mail: pita@pita.hu; web: http://www.pita.hu

5. A termék beltartalmi és tápérték jellemzői

Beltartalmi paraméter	Értéke	Mértékegység
Fehérjetartalom	6,00	g/100 g
Zsírtartalom	19,00	g/100 g
amelyből telített zsírsavak	<1 gr	g/100 g
Szénhidrát	68,20	g/100 g
amelyből cukrok	53,4	g/100 g
Energia	1505	KJ/100 g
Energia	360	Kcal/ 100 g
Élelmi rost		g/100 g
Só		g/100 g

6. Minőség-megőrzési/fogyaszthatósági időtartam

Gyártástól (csomagolástól) számított 14 nap.

7. Tárolási feltételek

szobahőmérsékleten.

8. A termék tervezett felhasználása

2 éves kortól a lakosság minden korosztálya számára, figyelembe véve az allergén anyagokra és a termékjelölésre vonatkozó előírások.

HAMUR PÉKSÉG Pita FACTORY

T&P CLASSIC KFT.
PITA - TORTILLA - LAVAS - FALAFEL - BAKLAVA

H-1103 Budapest, Gyömrői út 76-80.
Tel.: +36 1 26 00 238; fax: +36 1 43 33 593
e-mail: pita@pita.hu; web: http://www.pita.hu

9. A termék fotója



Budapest, 2025.02.15

A specifikáció készítőjének neve és aláírása: Bayram Büyükbatlar