HAMUR PÉKSÉG Pita FACTORY

T&P CLASSIC KFT.
PITA - TORTILLA - LAVAS - FALAFEL - BAKLAVA
H-1103 Budapest, Gyömröi 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: GYORSFAGYASZTOTT FALAFEL FASÍRT 1 kg

Érvényesség kezdete: 2025.02.25.

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 Falafel fasírt

Növényi eredetű, készre sütött, gyorsfagyasztott termék.

Tulajdonság	Mélyhűtött állapotban	Friss állapotban
Alak	gömb alakú, kerekded forma	gömb alakú, kerekded forma
Felület	Termékre jellemző, kissé dudorzatos felületű,	sötétbarna színű, jellegzetes formájú
Bélzet	Egyenletesen átfagyott, tömör állományú	Tömötten rugalmas állományú
Íz, szag	A termékre jellemző, idegen íztől, szagtól mentes	Kellemes illatú, idegen íztől, szagtól mentes

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

csicseriborsó 40,3% ivóvíz, vöröshagyma por, napraforgó étolaj, búzaliszt, őrölt koriander, só, őrölt római kömény, őrölt feketebors, fokhagyma por, morzsolt koriander zöld, sütőpor (nátriumhidrogénkarbonát, kuk. keményítő,stabilizátor: xanthán)

Allergén információ: a termék glutént (búzaliszt) tartalmaz.

GMO szervezetet nem tartalmaz!

H-1103 Budapest, Gyömröi 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: műanyag tasak, hegesztett élzárással

A csomagoló anyag típusa: PE tasak

Termék nettó tömege (kb 70-80 db): 1000 g/cs

Termék nettó tömege (gyűjtő csomagolás): 15kg/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

H-1103 Budapest, Gyömröi 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	7,4	g/100 g
Zsírtartalom	10,8	g/100 g
amelyből telített zsírsavak	<1,34 gr	g/100 g
Szénhidrát	27,3	g/100 g
amelyből cukrok	3,1	g/100 g
Energia	990	KJ/100 g
Energia	236	Kcal/ 100 g
Élelmi rost	-	g/100 g
Só	1,33	g/100 g

5.1 Mikrobiológiai jellemzők

Garantáljuk, hogy a termék kórokozó mikroorganizmust nem tartalmaz.

Vizsgálat	m (cfu / g)	M (cfu / g)
Összcsíra szám	10^4	10^5
E.coli	10^2	10^3
S. aureus	10^2	10^3
Listeria monocytogenes	-	0/25g
Salmonella	-	0/25g

6. Minőség-megőrzési/fogyaszthatósági időtartam

Gyártástól (csomagolástól) számított 12 hónap.

7. Tárolási feltételek

-18 ^oC alatti hőmérsékleten

8. A termék tervezett felhasználása

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

H-1103 Budapest, Gyömröi 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



A specifikáció készítőjének neve és aláírása: Bayram Büyükbatlar_____

Budapest, 2025.02.25.