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: GYORSFAGYASZTOTT MESTER PITA BÚZALISZTBŐL 80g/db

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 mester pita

Élesztős tésztából készült, előkelesztett, gyorsfagyasztott termék.

Tulajdonság	Mélyhűtött állapotban	Friss állapotban
Alak	Korong alakú, lapos forma	Korong alakú, lapos forma
Felület	Termékre jellemző, sima felületű,	Világosbarna színű, jellegzetes formájú
Bélzet	Egyenletesen átfagyott, tömör állományú	Könnyű, porózus állományú
Íz, szag	Sütőipari termékekre jellemző, idegen íztől, szagtól mentes	Kellemes péksütemény illatú, idegen íztől, szagtól mentes

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

BÚZALISZT, víz, élesztő, só, cukor

Allergén információ: a termék glutént (búzaliszt) tartalmaz

GMO szervezetet nem tartalmaz!

Nyomokban diófélét, tojást, 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: műanyag tasak, hegesztett élzárással

A csomagoló anyag típusa: PE tasak

Termék nettó tömege: (10 db/cs) 800 g

Termék nettó tömege (gyűjtő csomagolás): 100db/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	10,54	g/100 g
Zsírtartalom	1,86	g/100 g
amelyből telített zsírsavak	<0,1 gr	g/100 g
Szénhidrát	48,98	g/100 g
amelyből cukrok	1,11	g/100 g
Energia	1110	KJ/100 g
Energia	265	Kcal/ 100 g
Élelmi rost	5,8	g/100 g
Só	1,11	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 alatt

8. A termék tervezett felhasználása

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

9. A termék fotója



Budapest, 2025.02.15.

A specifikáció készítőjének neve és aláírása: Bayram Büyükbatlar _____