

## GYÁRTMÁNYLAP

*Kérjük, a kitöltött gyártmánylapot a versenyre nevezett termékkel együtt az első zsűrizés időpontjában, 2021. május 4-én magával hozni szíveskedjen! A gyártmánylapon a gyártó, versenyző személyére, cégre vonatkozó adat nem szerepelhet! Amennyiben akár a zsűri elé kerülő terméken, akár a gyártmánylapon a versenyző beazonosítására vonatkozó adat található, a nevezőt a zsűri kizárja a versenyből! A Nyilatkozatot is legyen szíves kitölteni, aláírni – ezt a részt a verseny regisztrációjakor leválasztjuk a gyártmánylapról.*

1. Az élelmiszer/termék meghatározása, megnevezése:
2. Az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő neve, előállítás kori tömegük csökkenő sorrendjében:
3. A termék egységnyi mennyiségre számított összetétele:
4. Gyártástechnológiai leírás (az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépéseinek és paramétereinek rövid leírása:
  - a. kovász technológiai paramétereit
    - i. kovász nagyság
    - ii. kovász sűrűség
    - iii. kovász hőmérséklet
    - iv. kovász érési ideje
    - v. egyéb (pl. rákovászás)
  - b. dagasztás
    - i. dagasztási idő
    - ii. dagasztási fokozat (lassú - idő, gyors - idő)
  - c. tészta hőmérséklet
  - d. tészta érési idő
  - e. tészta feldolgozása
    - i. osztás
    - ii. mérés
    - iii. gömbölyítés, hosszformázás – kézi vagy gépi
  - f. kelesztés
    - i. kelesztő kamra vagy kelesztő kocsin üzemi légtérben
    - ii. kelesztés hőfoka
    - iii. relatív páratartalom
    - iv. kelesztési idő
  - g. sütés
    - i. kemence típusa – etázs vagy forgó állványos
    - ii. hőmérséklet
    - iii. időtartam
    - iv. sütőtér gőzzel telített vagy nem
  - h. hűtés
5. Minőségi jellemzők

#### Fizikai jellemzők

- termék tömege
- savfok
- sótartalom (vannak paramétere)

#### Érzékszervi jellemzők

- alak
- héj
- bélzet
- íz
- illat

6. Minőség megőrzési időtartam:

---

#### NYILATKOZAT

Alulírott, .....(név) nyilatkozom, hogy a .....(termék megnevezése) termék megfelel az alábbi, versenykiírásban szereplő elvárásoknak:

- a. A termék nem tartalmaz adalékanyagokat.
- b. A termék csak és kizárólag magyar alapanyagok felhasználásával készült.
- c. A termék nem tartalmaz célkeverékeket.
- d. A termék savfoka legalább 3,0.
- e. A termék szárazanyagra vonatkoztatott sótartalma NaCl-ban kifejezve legalább 1,3% (m/m) és legfeljebb 2,35% (m/m).

.....

aláírás