**Gyártmánylap**

*Kérjük, a kitöltött gyártmánylapot a versenyre nevezett termékkel együtt a zsűrizés időpontjában, 2022. június 08-án 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, és magával hozni.*

1. Az élelmiszer/termék meghatározása, megnevezése:
2. Az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő neve, előállításkori 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:
	1. kovász technológiai paraméterei
		1. kovász nagyság
		2. kovász sűrűség
		3. kovász hőmérséklet
		4. kovász érési ideje
		5. egyéb (pl. rákovászolás)
	2. dagasztás
		1. dagasztási idő
		2. dagasztási fokozat (lassú - idő, gyors - idő)
	3. tészta hőmérséklet
	4. tészta érési idő
	5. tészta feldolgozása
		1. osztás
		2. mérés
		3. gömbölyítés, hosszformázás – kézi vagy gépi
	6. kelesztés
		1. kelesztő kamra vagy kelesztő kocsin üzemi légtérben
		2. kelesztés hőfoka
		3. relatív páratartalom
		4. kelesztési idő
	7. sütés
		1. kemence típusa – etázs vagy forgó állványos
		2. hőmérséklet
		3. időtartam
		4. sütőtér gőzzel telített vagy nem
	8. hűtés
5. Minőségi jellemzők

Fizikai jellemzők

* termék tömege
* savfok
* sótartalom (vannak paraméterei)

Érzékszervi jellemzők

* + - * alak
			* héj
			* bélzet
			* íz
			* illat
1. Minőség megőrzési időtartam: