**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: