RÁDI PÉKSÉG SÜTŐIPARI KFT.

3300 Eger, Kistályai út 5.

RádiPékség

... hogy az étkezés élmény legyen!

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

1. Termék megnevezése:

Kelesztett, gyorsfagyasztott Sajtos hatszög 1050g (10x105g)

2. Vonatkozó előírás(ok):

- *Gyártmánylap*
- *MÉ 1-3/16-1/7*

3. Termék meghatározása (tészta jellege, előállítás rövid folyamata):

Élesztős leveles tésztából készült, kelesztett, fagyasztott péksütemény.
A tészta közvetlen technológiával, szakaszosan készül.
Tésztakészítés, feladás, pihentetés, hajtás, pihentetés, nyújtás, formázás, szóratolás, lerakás, kelesztés, sokkolás, csomagolás majd fagyasztva tárolás.

4. Összetevőlista:

Félkésztermék
Összetevők: BÚZALISZT, ivóvíz, margarin I. {finomított növényi olajok és zsírok változó arányban [növényi zsírok (pálma), növényi olajok (napraforgó, pálma, repce)], ivóvíz, étkezési só (1,5%), emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei), savanyúságot szabályozó anyag (citromsav)}, reszelt trappista sajt (4,7%) {trappista SAJT [pasztőrözött TEHÉNTEJ, étkezési só, sajtkultúra, szilárdító anyag (kalcium-klorid), oltóenzim], kukoricakeményítő}, élesztő, margarin II [finomított növényi olajok (pálma, napraforgó), ivóvíz, jódozott étkezési só (0,16%) (étkezési só, kálium-jodát), emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei), étkezési sav (citromsav)], étkezési só, kristálycukor, fagyasztást elősegítő keverék [BÚZALISZT, BÚZAGLUTÉN, lisztkezelő szer (aszkorbinsav), enzimek (BÚZA)], SAJTOS töltelék alap (0,2%) {módosított keményítő (acetilezett dikeményítő foszfát), TOJÁSFEHÉRJEPOR, étkezési só, sovány TEJPOR, TEJSAVÓPOR, növényi olajok (kókusz), kukoricakeményítő, SAJTPORT tartalmazó keverék [ömlesztett SAJTPOR (SAJTPOR (TEJ), TEJPOR, étkezési só, emulgeálósó (nátrium-foszfátok), csomósodást gátló anyagok (nátrium-vas(II)-cianid, szilícium-dioxid), savanyúságot szabályozó anyag (nátrium-karbonátok)), TEJSAVÓPOR, étkezési só], természetes aroma (TEJ), színezék (karotinok), LAKTÓZ, TEJFEHÉRJE}.

Késztermék:
Összetevők: BÚZALISZT, margarin I. {finomított növényi olajok és zsírok változó arányban [növényi zsírok (pálma), növényi olajok (napraforgó, pálma, repce)], ivóvíz, étkezési só (1,5%), emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei), savanyúságot szabályozó anyag (citromsav)}, ivóvíz, reszelt trappista sajt (5,5%) {trappista SAJT [pasztőrözött TEHÉNTEJ, étkezési só, sajtkultúra, szilárdító anyag (kalcium-klorid), oltóenzim], kukoricakeményítő}, élesztő, margarin II [finomított növényi olajok (pálma, napraforgó), ivóvíz, jódozott étkezési só (0,16%) (étkezési só, kálium-jodát), emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjei), étkezési sav (citromsav)], étkezési só, kristálycukor, fagyasztást elősegítő keverék [BÚZALISZT, BÚZAGLUTÉN, lisztkezelő szer (aszkorbinsav), enzimek (BÚZA)], SAJTOS töltelék alap (0,2%) {módosított keményítő (acetilezett dikeményítő foszfát), TOJÁSFEHÉRJEPOR, étkezési só, sovány TEJPOR, TEJSAVÓPOR, növényi

olajok (kókusz), kukoricakeményítő, SAJTPORT tartalmazó keverék [ömlesztett SAJTPOR (SAJTPOR (TEJ), TEJPOR, étkezési só, emulgeálósó (nátrium-foszfátok), csomósodást gátló anyagok (nátrium-vas(II)-cianid, szilícium-dioxid), savanyúságot szabályozó anyag (nátrium-karbonátok)), TEJSAVÓPOR, étkezési só], természetes aroma (TEJ), színezék (karotinok), LAKTÓZ, TEJFEHÉRJE}.

5. Allergén nyilatkozat (1169/2011/EU rend. II. mell. alapján)

Allergének megnevezése:	*Jelen van az összetevőkben*	*Keresztszennyeződés miatt jelen lehet az élelmiszerben*
Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza, vagy ezek hibrid változatai) *és azokból készült termékek*	+	
Rákfélék és azokból készült termékek		
Tojás és abból készült termékek	+	
Halak és azokból készült termékek		
Földimogyoró és abból készült termékek		+
Szójabab és abból készült termékek		+
Tej és abból készült termékek	+	
Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia és queenslandi dió) *és azokból készült termékek*		+
Zeller és abból készült termékek		+
Mustár és abból készült termékek		+
Szezámmag és abból készült termékek		+
Kén-dioxid és SO2-ben kif.szulfitok		+
Csillagfürt (lupin) és abból készült termékek		
Puhatestűek és azokból készült termékek		

6. Érzékszervi jellemzők:

- *Alak: Hatszög alakú*
- *Felület: Terméktípusra jellemző, aranybarna színű sajt feltéttel*
- *Bélzet: Egyenletesen lazított, leveles szerkezetű*
- *Íz, illat: Kellemesen aromás, termékre jellemző*

RÁDI PÉKSÉG SÜTŐIPARI KFT.

3300 Eger, Kistályai út 5.

RádiPékség
... hogy az étkezés élmény legyen!

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

7. Fizikai, kémiai paraméterek:

- *MÉ 1-3/16-1/7*
- *Mikrobiológiai jellemzők: a 4/1998. EüM rendelet szerint.*
- *Vegyi szennyezettség a 49/2014 (IV.29.) VM rendelet, 2023/915 EU rendelet szerint.*
- *Csomagolóanyag: 1935/04/EK, 10/2011/EK, 2023/2006/EK szerint.*

8. Génmódosítás és sugárkezelés:

- *A termék nem tartalmaz olyan összetevőket, amelyek az 1829/2003/EK rendelet és az 1830/2003/EK rendeletben meghatározottak szerint további címkézést igényelnének.*
- *A terméket nem kezelték ionizáló sugárzással, ezért a termék az Európai Parlament és Tanács 1999/2/EK és 1169/2011 irányelvek szerint speciális jelölést nem igényel.*

9. Átlagos tápértékek:

Átlagos tápérték 100g termékben: Energia: 1556kJ/372kcal, Zsír: 18g, amelyből telített zsírsavak: 9,1g Szénhidrát: 43g, amelyből cukrok: 1,4g, Rost: 2,8g, Fehérje: 6,9g, Só: 1,8g.

10. Termék tömege (fagyasztva):

1050g (±1,5%)

11. Tárolási utasítások:

-18°C alatti hőmérsékleten, a kisütésig az eredeti csomagolásban. Kisütve szobahőmérsékleten száraz, penészmentes helyen.

12. Minőségmegőrzési idő:

-18°C alatti hőmérsékleten fagyasztva a gyártástól számított 270 nap.

13. Kiszállítási információk:

Csak élelmiszer szállítására használt, tiszta, a szállítási hőmérsékletet (max. -18°C) biztosítani képes tehergépjárművel történik.

14. Csomagolás módja:

10 db / LDPE tasak
6 LDPE tasak / hullámkarton doboz

RÁDI PÉKSÉG SÜTŐIPARI KFT.

3300 Eger, Kistályai út 5.

RádiPékség
... hogy az étkezés élmény legyen!

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

15. Elkészítési javaslat:

A csomagolást eltávolítva a terméket tepsire helyezzük, felületét vízzel permetezzük vagy kenjük. Légkeveréses sütőben 20-25 percig 180°C-on, légkeverés nélkül pedig 20-25 percig 200°C-on sütjük.
A sütési idő a sütő típusától függően változhat.
Felengedés után újra fagyasztani tilos!

16. Minőségbiztosítási rendszer megnevezése:

HACCP, IFS, RSPO SG

17. Dátum, cégszerű aláírás:

Eger, 2025.11.06.

RÁDI PÉKSÉG Sütőipari Kft. 3300 Eger, Kistályai út 5. Adószám: 1180...-2-10

Tarcza Éva
Minőségbiztosítási vezető