	Lucillus Szárított kakukkfű	MINŐSÉGI ELŐÍRÁS
		Kibocsátás dátuma: 2017-05-04
Kitöltötte: Bíró Katalin		Oldalszám: 1/2

Termékre vonatkozó előírás:	gyártmánylap
Nettó tömeg:	5g, 100g
Minőségmegőrzési időtartam:	2 évig
Tárolási feltételek:	Száraz, hűvös helyen tárolandó!
Szállítás:	Zárt rakterű engedéllyel rendelkező gépjárművel, raklapon, kettős csomagolásban, rakatrögztés mellett
Termék leírás:	a fűszert a kakukkfű (Thimus vulgaris) szárított és morzsolt virágos hajtásrésezi adják.
Összetevők csökkenő mennyiségi sorrendben történő felsorolása:	egynemű
Felhasznált adalékanyagok:	-
Élelmiszerbiztonsági rendszer:	HACCP és IFS rendszer működtetése
technológiai leírás:	<ul style="list-style-type: none"> - alapanyag, csomagolóanyag szakszerű tárolása a gyártás megkezdéséig - alapanyag lecsomagolása automata töltő és csomagológépen - tasakok gyűjtőcsomagolása - rakat képzés

Érzékszervi jellemzők:


- Szín: termékre jellemző, levél színe sötétzöld, fonákja szürke
- Íz: termékre jellemző, tiszta íz
- Illat: termékre jellemző, tiszta illat,
- Alak, méret: megfelelő méretű és megfelelő aprítottságú termék, csak a növény szárított, virágos hajtásaiból álljon

Fizikai jellemzők:

- Szerves idegenanyag-tartalom: max.2 %
- Szervetlen idegenanyag-tartalom: max.0,5 %
- Saját növényi szennyeződés max. 5,0 %

Kémiai jellemzők:

- Nedvességtartalom legfeljebb: 12,0 %

	Lucillus Szárított kakukkfű	MINŐSÉGI ELŐÍRÁS
		Kibocsátás dátuma: 2017-05-04
Kitöltötte: Bíró Katalin		Oldalszám: 2/2

- Sósavban oldhatatlan hamutartalom legfeljebb: 3,0 %
- Hamutartalom legfeljebb: 12,0 %
- Illóolaj tartalom legalább: 0,4 ml/100g

Mikrobiológiai jellemzők:

- Salmonella 0/25 g
- E. Coli < 10⁴

Vegyi szennyezettség: hatályos jogszabályok szerint

Egyedi fogyasztói csomagolás módja:

- Anyaga: Engedéllyel rendelkező, külső oldalán nyomtatással ellátott BOPP/papír/PE csomagolóanyag, (5g) BOPP/MetPet/Alu/PE csomagolóanyag (100g)
- Zárása: három oldalon gépi hegesztéssel.

Gyűjtőcsomagolás

- Anyaga: többrétegű hullámkarton
- Kötelező jelölések: ragasztott címkén
- Darabszám: 20 db/ gyűjtőkarton

Felhasználási javaslat:

A fűszer felhasználható bab, borsó, burgonya, paradicsom, hal és káposzta leveseknél, baromfi és marhasültek, erdélyi tokány, ürücomb, vadas ételek ízesítésére

Fogyasztói kör meghatározása:

teljes egészséges fogyasztói kör