
	LUCULLUS Őrölt szegfűszeg	MINŐSÉGI ELŐÍRÁS
		Kibocsátás dátuma: 2016-11-28
Kitöltötte: Bíró Katalin		Oldalszám: 1/2

Termékre vonatkozó előírás:	gyártmánylap
Termékleírás:	A szegfűszeg fa virágbimbóinak őrleménye
Nettó tömeg:	15 g
Minőségmegőrzési időtartam:	2 évig
Tárolási feltételek:	Száraz, hűvös helyen tárolandó!
Szállítás:	Zárt rakterű, engedéllyel rendelkező gépjárművel, raklapon, kettős csomagolásban, rakatrögzítés mellett
Összetevők csökkenő mennyiségi sorrendben történő felsorolása:	egynemű
Felhasznált adalékanyagok:	-
Élelmiszerbiztonsági rendszer:	HACCP és IFS élelmiszerbiztonsági rendszer működtetése
Rövid technológiai leírás:	<ul style="list-style-type: none"> - alapanyag, csomagolóanyag szakszerű tárolása a gyártás megkezdéséig - A fűszer lecsomagolása automata töltő- és csomagológépen - A dobozok címkézése - gyűjtőcsomagolása, címkézés - rakat képzés
Érzékszervi jellemzők:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Szín: ➤ Íz: ➤ Illat: ➤ Állomány: 	termékre jellemző vörösesbarnától, barnás-feketéig terjed termékre jellemző, fűszeres, aromás termékre jellemző, erős, aromás, fűszeres egyenletes szemcsézettségű anyag, kisebb csomók megeóngedettek.

	LUCULLUS Őrölt szegfűszeg	MINŐSÉGI ELŐÍRÁS
		Kibocsátás dátuma: 2016-11-28
Kitöltötte: Bíró Katalin		Oldalszám: 2/2

Kémiai jellemzők:

- Illóolaj-tartalom legalább: 14 ml/100g
- Víztartalom legfeljebb: 12,0 %

Mikrobiológiai jellemzők:

- Salmonella 0/25g
- E. coli < 10⁴

Egyedi fogyasztói
csomagolás módja:

- Anyaga: Engedéllyel rendelkező, PP átlátszó doboz, fekete tetővel
- Jelölések nyomtatott címkén , dátum jelölés , a doboz alján, tintasugaras nyomtatóval
- Gyűjtőcsomagolás
- Anyaga: papír karton alj, BOPP zsugorfólia
- Kötelező jelölések: ragasztott címkén
- Darabszám: 15 g * 12 db

Felhasználási javaslat:

Szósok, forralt bor, mézes sütemények, gyümölcskenyerek ízesítésére alkalmas. Távol-keleti ételek kiváló fűszere.

Fogyasztói kör meghatározása:

teljes egészséges fogyasztói kör