

GYÁRTMÁNYLAP

SZENT ISTVÁN NAPI KENYÉR

Kérjük, a kitöltött gyártmánylapot a versenyre nevezett termékkel együtt a zsűrizés időpontjában, 2026. március 3- 5. SIRHA BUDAPEST kiállításra 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:

- a. kovász technológiai paraméterei

I. kovász nagyság

II. kovász sűrűség

III. Kovászba adagolt élesztő mennyisége (amennyiben használt)

IV. kovász hőmérséklet

V. kovász érési ideje

VI. egyéb (pl. rákovászás)



MAGYAR PÉKSZÖVETSÉG

1990 ÓTA

- b. dagasztás
 - I. dagasztási idő
 - II. dagasztási fokozat (lassú - idő, gyors – idő)
 - III. dagasztáskor a tésztába adagolt élesztő mennyisége
- c. tészta hőmérséklet
- d. tészta érési idő
- e. tészta feldolgozása
 - I. osztás
 - II. mérés
 - III. gömbölyítés, hosszformázás – kézi vagy gépi
- f. kelesztés
 - I. kelesztés típusa: (hűtőkamra, kelesztés késleltetés, kelesztés kelesztő kocsin üzemi légtérben vagy kelesztőben
 - II. kelesztés hőfoka kitérve az I. pontban alkalmazott technológiát figyelembe véve
 - III. relatív páratartalom
 - IV. kelesztési idő kitérve az I. pontban alkalmazott technológiát figyelembe
- g. sütés
 - I. kemence típusa – etázs vagy forgó állványos
 - II. hőmérséklet/hőmérsékleti szakaszok
 - III. időtartam
 - IV. sütőtér gőzzel telített vagy nem
- h. hűtés

5. Minőségi jellemzők

Fizikai jellemzők

- termék tömege
- savfok
- sótartalom (vannak paraméterei)

Érzékszervi jellemzők

- alak
- héj
- bélzet
- íz
- illat

Minőség megőrzési időtartam: