

GYÁRTMÁNYLAP INNOVATÍV 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, (összetett összetevők felsorolása is), előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében:

.....
.....
.....

3. A termék egységnyi mennyiségre számított összetétele (összetett összetevők felsorolása is):

.....
.....
.....

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)

- 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

6. Minőség megőrzési időtartam: