



# MAGYAR PÉKSZÖVETSÉG

1990 ÓTA

## GYÁRTMÁNYLAP

### SÉTÁLÓ SÜTEMÉNY

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, az összetett összetevőkkel együtt, előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében

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

3. A termék töltéséhez használt töltelék összetételének meghatározása (az összetett összetevők is, Kész töltelék esetén gyártó meghatározása)

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

4. A termék egységnyi mennyiségre számított összetétele:

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

5. Gyártástechnológiai leírás (az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépéseinek és paramétereinek rövid leírása:

- a. tészta dagasztás (**amennyiben kovászos technológiát alkalmaz** az alábbi paramétereiket szükséges megadni)
- b. kovász technológiai paraméterei
  - I. kovász nagyság
  - II. kovász sűrűség
  - III. kovász hőmérséklet
  - IV. kovász érési ideje
- c. egyéb (pl. rákovászás)
  - I. dagasztási idő
  - II. dagasztási fokozat (lassú - idő, gyors - idő)
- d. tészta hőmérséklet
- e. tészta érési idő
- f. tészta hűtési ideje, gyakorisága
- g. sokkoló használata esetén paraméterek meghatározása (idő, hőmérséklet)
- h. Töltelék készítés módja
- i. tészta feldolgozása
  - I. hajtogatások száma és típusa
  - II. feldolgozás, formázás, töltelék felhasználás
  - III. felület kezelés
- j. kelesztés
  - I. kelesztő kamra vagy kelesztő kocsin üzemi légtérben vagy hűtőben késleltetve
  - II. kelesztés hőfoka
  - III. relatív páratartalom
  - IV. kelesztési idő
- k. sütés
  - I. kemence típusa – etázs vagy forgó állványos
  - II. hőmérséklet
  - III. időtartam
  - IV. sütőtér gőzzel telített vagy nem
- l. hűtés

6. Minőségi jellemzők

Fizikai jellemzők

- termék tömege
- cukortartalom
- sótartalom
- zsiradék

### Érzékszervi jellemzők

- alak
- esztétika
- illat
- íz
- téztszerkezet
- praktikus alakítás

7. Minőség megőrzési időtartam: .....