	<p>Kódszám: <b>F 0145</b>  Készítés dátuma (érvényesség kezdete): <b>2017.01.17.</b>  Változat: <b>01</b>  Módosítások (felülvizsgálatok) dátumai:  Meggzúnés időpontja (érvényesség vége):</p>	<p><b>BÖLLÉR-KER KFT.</b>  8500 PÁPA, Külső Veszprémi út 40.  Tel:06 – 89 – 512 – 596  Fax:06 -89 – 999 – 673  <b>bollerker@boller.hu</b>  <b>gasztro@boller.hu</b></p>
---	---	---

## *Termékspecifikáció*

### **I. Az élelmiszer előállító/forgalmazó:**

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe: Böllér-Ker Kft.; Pápa, Külső Veszprémi út 40. 8500.
2. Az előállító hely neve, címe: Böllér-Ker Kft.; Pápa, Külső Veszprémi út 40. 8500.

### **II. Az élelmiszer leírása:**

1. Az élelmiszer megnevezése:

#### ***Fűszerpaprika őrlemény I. osztályú édes***

2. Az élelmiszer egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők:

Fűszerpaprika őrlemény I. osztályú édes

3. Géntechnológiával módosított szervezet neve, ill. az azt tartalmazó összetevő neve: -

4. Az előállítási eljárás rövid leírása, csomagolás:

#### Előkészítés:

A zsákos kiszerezésű szitált fűszerpaprika őrleményt műanyag ládába ki kell önteni.

#### Csomagolás:

A szitált fűszert a megfelelő jelöléssel ellátott, felcímkézett tasakba, vagy csavaros fedéllel (piros), és nyomásra hegedő záró lapkával lezárt műanyag tégelybe (átlátszó). - vevői igénynek megfelelő kiszerezésben- le kell csomagolni, az egyedi nettó tömeg ellenőrzése mellett. Minden tasakot fóliasütő vagy csomagológép segítségével kell lezárni, ügyelve arra, hogy a hő hatására a csomagolóanyag tökéletesen záródjon. A műanyag tégely zárásánál ügyelni kell, hogy a záró lapka megfelelően rátapadjon a tégelyre.

A minőség megőrzési idő lejárati dátumának feltüntetésénél a - nap, hónap, év – jelölést kell alkalmazni. Tételazonosítót és a **termőhelyet** is fel kell tüntetni a csomagoláson.

A gyűjtőcsomagolás megfelelő címkével ellátott karton dobozba történik, vevő által kért kiszerezési nagyságban. A zsákos kiszerezés az eredeti zsák, amelyet a megfelelő címkével kell ellátni.

#### Tárolás:

Készáru raktárban, bontatlan csomagolásban, száraz, hűvös helyen.



ISO 9001 : 2008

Kódszám: **F 0145**  
Készítés dátuma (érvényesség kezdete): **2017.01.17.**  
Változat: **01**  
Módosítások (felülvizsgálatok) dátumai:  
Megszűnés időpontja (érvényesség vége):

**BÖLLÉR-KER KFT.**

8500 PÁPA, Külső Veszprémi út 40.

Tel: 06 – 89 – 512 – 596

Fax: 06 -89 – 999 – 673

bollerker@boller.hu  
gasztro@boller.hu

### III. Élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzők:

#### 1. Mikrobiológiai jellemzők:

E.coli:	10 <sup>2</sup> alatt
Salmonella:	negatív 0/25 g
Enterobacteriaceae:	10 <sup>3</sup> alatt
Összcóra szám:	10 <sup>6</sup> alatt
Penészgomba:	10 <sup>4</sup> alatt

A termék Listeria monocytogenes szaporodását segítő vagy nem segítő képessége: a fűszerpaprika őrlemény I. osztályú édes nem segíti elő a *Listeria monocytogenes* szaporodását. A FOOD analitika akkreditált laboratórium környezethigiéniai mikrobiológiai vizsgálati jegyzőkönyv *Listeria monocytogenes* jelenlétét nem állapította meg.

#### 2. Egyéb:

A termék nem tartalmaz a hatályos előírások szerint maximált határértéket meghaladó mennyiségű:

- egészségre káros peszticid maradékot,
- toxint,
- nehézfémet.

A termék nem tartalmaz egyéb szennyezőanyagot (fémet, üveget, műanyagot és egyéb fizikai szennyeződést).

A termék nem tartalmaz Sudan I-II-III-IV és egyéb hozzáadott színező anyagokat.

A terméket ionizáló energiával nem kezelték.

#### 3. Az élelmiszer összetételei jellemzői:

ASTA színérték:	:	min.	100 ASTA
Összes hamu (szárazanyagra vonatkoztatva)	:	max.	8,0 % (m/m)
Őrlési finomság, $\phi$ 0,500(mm) szitaméreten áteső rész százalékban	:	min.	100 %

#### 4. Érzékszervi jellemzők:

- **Küllem, méret, szín:** homogén őrlésű, egyöntetű megjelenésű, megfelelő őrlési finomságú, piros, világosabb piros, vagy sárgás-piros alapszínű.
- **Illat:** A termékre jellemző illat. Enyhe idegen szag előfordulhat.
- **Íz:** A termékre jellemző íz. Enyhe idegen, savanykás, kesernyés íz előfordulhat.
- **Állag, állomány:** száraz tapintású, kisebb rögök, csomók előfordulhatnak.


#### 5. Önkéntes megkülönböztető megjelölés: -

#### 6. Minőség megőrzési időtartam:

Megfelelő tárolási körülmények között, a gyártástól számított min. 12 hónap (minőség megőrzési idő: nap/hónap/év a csomagoláson feltüntetve). Pontos ideje be szállításonként, ill. be szállítónként változó lehet.

#### 7. Tárolási feltételek:

Bontatlan csomagolásban, száraz, hűvös helyen tárolandó.

	<p>Kódszám: <b>F 0145</b>  Készítés dátuma (érvényesség kezdete): <b>2017.01.17.</b>  Változat: <b>01</b>  Módosítások (felülvizsgálatok) dátumai:  Meggzúnés időpontja (érvényesség vége):</p>	<p><b>BÖLLÉR-KER KFT.</b>  8500 PÁPA, Külső Veszprémi út 40.  Tel:06 – 89 – 512 – 596  Fax:06 -89 – 999 – 673  <b>bollerker@boller.hu</b>  <b>gasztro@boller.hu</b></p>
---	---	---

**IV. Az élelmiszer jelölése, kiszerezés:**

EGYEDI KISZERELÉS		GYŰJTŐ CSOMAGOLÁS	
1000 kg/ csomag	Böllér szőnyegmintas piros tömlőtasak (145+2x42,5x310) (BOPP/ERD)	12 db	Barna gyűjtőkarton (395x260x300)

Termék címke terv (példa).

**Fűszerpaprika őrlemény I. osztályú édes**

**Nettó tömeg: 1,000 kg**

**LOT:**


Termőhely: pl. Kína.

**Forgalmazza: Mary Ker Kft**  
**2120 Dunakeszi, Székesdülő**  
**Tel:06/27-200-300/333**

**Minőségét megőrzi:**

Tárolás: száraz, hűvös helyen

**BÖLLÉR-KER Kft.**   
Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.  
8500 Pápa, Külső Veszprémi út 40.  
Tel.: 89/512-594, 89/512-595 Fax: 89/311-200  
CITY BANK: 10800007-60000000-10060001  
Adószám: 14597237-2-10

	<p>Kódszám: <b>F 0145</b>  Készítés dátuma (érvényesség kezdete): <b>2017.01.17.</b>  Változat: <b>01</b>  Módosítások (felülvizsgálatok) dátumai:  Meggzűnés időpontja (érvényesség vége):</p>	<p><b>BÖLLÉR-KER KFT.</b>  8500 PÁPA, Külső Veszprémi út 40.  Tel: 06 – 89 – 512 – 596  Fax: 06 -89 – 999 – 673  <b>bollerker@boller.hu</b>  <b>gasztro@boller.hu</b></p>
---	---	---


## Tápérték adatok

**Termék neve:** Fűszerpaprika őrlemény I. osztályú édes

**Forrás:** Böllér Fűszer tápérték adatbázis.  
Gyártói termékhivatkozás.

Átlagos tápérték tartalom	100g termékben
Energia [kJ/kcal]	1914kJ
	458kcal
Zsír	13 g
Amelyből	
Telített zsírsavak	2,1 g
Szénhidrát	54,0 g
Amelyből	
Cukrok	10,3 g
Fehérje	14 g
Só	0,2 g

A fűszerkeverékre, fűszerre vagy adalék anyagra vonatkozó tápérték adatok az anyagnorma szerinti receptúra mellett gyártói kalkuláción alapulnak, a receptúrában, illetve beszállítóban történő változás hatására az értékek is módosulnak.

	<p>Kódszám: <b>F 0145</b>  Készítés dátuma (érvényesség kezdete): <b>2017.01.17.</b>  Változat: <b>01</b>  Módosítások (felülvizsgálatok) dátumai:  Megszűnés időpontja (érvényesség vége):</p>	<p><b>BÖLLÉR-KER KFT.</b>  8500 PÁPA, Külső Veszprémi út 40.  Tel: 06 – 89 – 512 – 596  Fax: 06 -89 – 999 – 673  <b>bollerker@boller.hu</b>  <b>gasztro@boller.hu</b></p>
---	---	---

## V. Egyéb

### ALLERGÉN NYILATKOZAT

<u>Termék megnevezése:</u>	<i>Fűszerpaprika őrlemény I. osztályú édes</i>
----------------------------	--


	<u>Összetevők</u>	<b>Termékben jelen van</b> (+/- Igen/nem)	<b>Üzemben jelen van</b> (+/- Igen/nem)
1.	Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza, vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek	-	+
2.	Rákfélék és azokból készült termékek	-	-
3.	Tojás és abból készült termékek	-	+
4.	Halak és azokból készült termékek	-	-
5.	Földimogyoró és abból készült termékek	-	-
6.	Szójabab és abból készült termékek	-	+
7.	Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)	-	+
8.	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia és queenslandi dió és azokból készült termékek	-	-
9.	Zeller és abból készült termékek	-	-
10.	Mustár és abból készült termékek	-	+
11.	Szezámag és abból készült termékek	-	-
12.	Kéndioxid és SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben	-	-
13.	Csillagfűrt és abból készült termékek	-	-
14.	Puhatestűek és abból készült termékek	-	-

( 1169/2011/EU rendelet II. melléklete alapján)

### GMO NYILATKOZAT

<u>Termék megnevezése:</u>	<i>Fűszerpaprika őrlemény I. osztályú édes</i>
----------------------------	--

A 1829/2003 és az 1830/2003 EU rendelet értelmében a termék GMO szempontjából nem jelölésköteles.

	<p>Kódszám: <b>F 0145</b>  Készítés dátuma (érvényesség kezdete): <b>2017.01.17.</b>  Változat: <b>01</b>  Módosítások (felülvizsgálatok) dátumai:  Meggzűnés időpontja (érvényesség vége):</p>	<p><b>BÖLLÉR-KER KFT.</b>  8500 PÁPA, Külső Veszprémi út 40.  Tel:06 – 89 – 512 – 596  Fax:06 -89 – 999 – 673  <b>bollerker@boller.hu</b>  <b>gasztro@boller.hu</b></p>
---	---	---

Nyilatkozat:

Cégünk az Ajánlott Nemzetközi Gyakorlati Szabályzat az Élelmiszerhigiéniára Alapelvei **CAC/RCP1 1-1969, Rev. 4-2003 verzió** követelményeinek és a **68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendeletnek** megfelelő HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert és ISO 9001:2008 szabvány szerinti minőségirányítási rendszert működtet.

A termék megfelel:

- A hatályos **2008. évi XLVI. törvény** az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről, valamint módosításai (**2010. évi IX. törvény, 2012. évi XVIII. törvény**), az Európai Parlament és a Tanács **178/2002 EK rendelete** az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról, az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK rendelete** az élelmiszerhigiéniáról, valamint a **Magyar Élelmiszerkönyv** kötelező előírásainak és az általunk **kiadott gyártmánylapnak**.
- Mikrobiológiai minőség szempontjából: a **4/1998. (XI.11.) EüM rendelet** az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről. (Módosította a 46/2007. (X.29.) EüM rendelet), ill. a bizottság **2073/2005/EK rendelete** az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól előírásainak.
- Vegyi szennyezett határértékeit tekintve: **49/2014. (IV. 29.) VM rendelet** az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről, ill. a **Bizottság 1881/2006/EK rendelete** (2006.december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról és módosításai (629/2008/EK rendelet; 105/2010/EU rendelet; 165/2010/EU; MAB 488/2014/EU) előírásainak.

A csomagoláson feltüntetett jelölés, ill. a kiadott allergén nyilatkozat az **Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete** szerint készült.

A termék csomagolóanyaga megfelel: a **91/2006. (XII. 26.) GKM rendelet** a csomagolás környezetvédelmi követelményeknek való megfelelése igazolásának részletes szabályairól előírásainak, ill. az európai parlament és a tanács **1935/04/EK rendelete** (2004.október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról és a Bizottság **10/2011/EU rendelete** az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról előírásainak, **valamint módosítása (202/2014/EU)**.

A termék továbbá megfelel minden, fentiekben nem nevesített jogszabály kötelező előírásainak, melyekről rendszeresen karbantartott jogszabály jegyzéket vezetünk.

A nyomon követés biztosítására integrált számítógépes vállalatirányítási rendszert működtetünk.

Pápa, 2017.01.17.

**BÖLLÉR-KER KFT.**   
Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.  
8500 Pápa, Külső Veszprémi út 40.  
Tel.: 89/512-594, 89/512-595 Fax: 89/211-200  
CITY BANK: 10300003-49000000-10000001  
Adószám: 14557237-2-14

*Szeibert Klára*

*Nagy Tamás*

.....  
Készítette: Szeibert Klára min. asszisztens

.....  
Jóváhagyta: Nagy Tamás min. vezető