



Milyen a „jó” ételmiszer?

Készítette:
Irmái Tünde

- A jó élelmiszer mindenekelőtt biztonságos.
- A biztonság a forgalomba hozatal alapvető feltétele
- Biztonságos, ha a csomagolásán megjelenik valamelyik hiteles tanúsítás:

HACCP



Hazard

Analysis

Critical

Control

Points

- "Veszély Elemzés & Kritikus Szabályozási Pontok" (HACCP)

- egy kockázatkezelő eszköz, melyet speciálisan az élelmiszeripar számára terveztek, hogy garantálják az élelmiszerbiztonságot.

HACCP



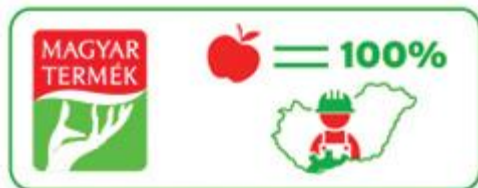
- Bizonyítja, hogy a gyártássorán szigorúan ügyeltek a

biztonságot veszélyeztető

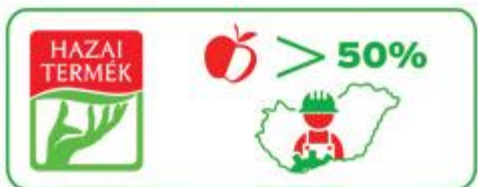
vagy

minőségromlást okozó

- folyamatok kizárására
- (veszély, elemzés, kritikus, szabályozás, pontok)



magyar termék: 100% magyar alapanyagból,
Magyarországon készült



hazai termék: több mint 50% magyar alap-
anyagból, Magyarországon készült



hazai feldolgozású termék: többségében
import alapanyagból, Magyarországon készült

- Állami garanciajegy
- Eredetjelölés
- Minőségi díjak



- Néhány jellemző egyértelműen tájékoztatja az eladót és a vásárlót az élelmiszer jó minőségéről:
 - Magas az élvezeti értéke
 - Egészséges nyersanyagokból előállított
 - Meghatározott körülmények között tárolható
 - Kitűnő állományú
 - Tetszetősen kiállított
 - Csalogató az illata
 - Jellemző, optimális színű
 - Friss, élvezetes küllemű

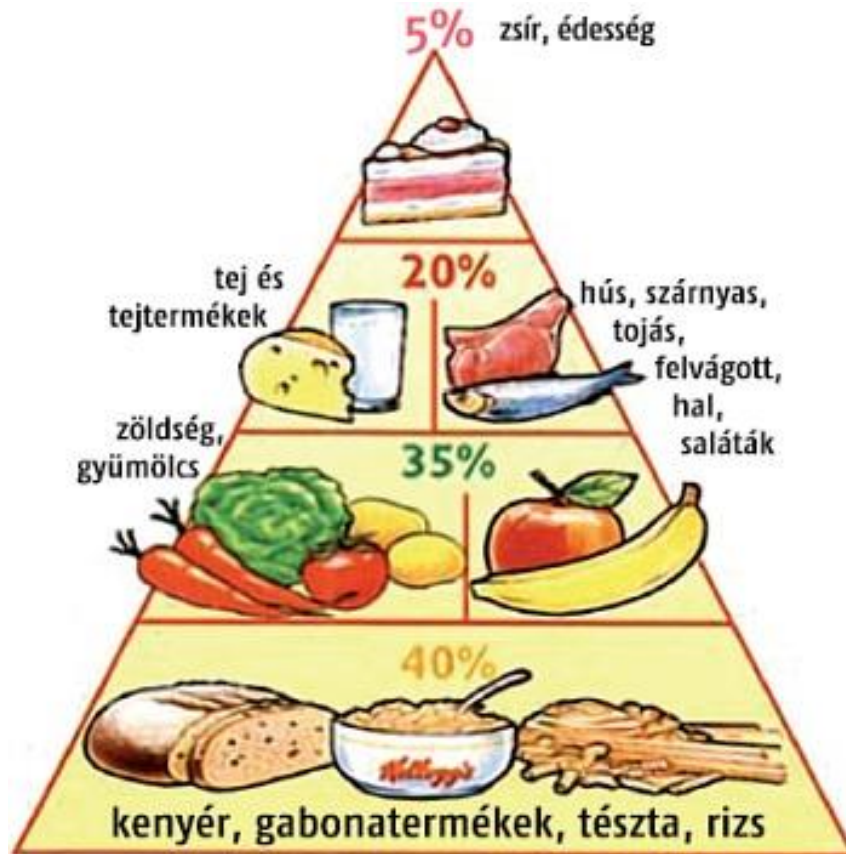
Magas az élvezeti értéke

- Szép magyar végeredménnyel zárult a 2013-as, ausztriai Destillata nemzetközi párlatverseny, ahol 14 ország 163 főzdéje összesen 1555 mintával nevezett, **házánkat 15 pálinkaház képviselte.**
- a magyar főzdek **113 érmet szereztek**, és az országok szerinti összesítésben a harmadik helyet foglalták el.
- A kitüntetettek ismét bebizonyították a világnak, hogy nemzeti italunk nem csupán tradíció, hanem nagyon is élő, izgalmas különlegesség. Gazdag, gyümölcsös ízvilága és magas élvezeti értéke semmilyen más röviditalhoz nem hasonlítható



Egészséges nyersanyagokból előállított

- Táplálékpiramis



Meghatározott körülmények között tárolható



Kitűnő állományú



Tetszetősen kiállított



Csalogató a szaga, az illata



Jellemző, optimális színű



Friss, élvezetes küllemű



x16913137 www.fotosearch.hu

Jelentős minőségmeghatározó: mennyi ideig fogyasztható és milyen körülmények között tárolható

- Nem kötelező feltüntetni a fogyaszthatóság időtartamát a 24 óránál rövidebb minőségmegőrzési idejű élelmiszerek esetében



Nap és hónap, ha legfeljebb 3 hónapig őrzik meg a minőségüket

1053 Budapest, Királyi Pál u. 6.
Nyitva: H-P: 10.30-13.00 és 13.30-18.30 Szo: 12-18
Műhely, rendelések: 0630 5044 294, 0630 6831 228
Bolt: 0630 814 8929



Bejelentkezés
Regisztráció

A szatyor üres

Bonbon
Trüffel
Single-origin táblák
Fűszerezett táblák
Single-origin tömbök
Csokoládé-szerszámok
Forró csokoládé
Drazsék
Gyerekeknek
Kakaóbab és kakaófa
Érdekességek
Műhely és bolt
Bergamot
Hírek, kóstolók, kiállítások
Csokoládéink a világban



Ezüst válogatás

10 db-os bonbon válogatás, amely tartalmazza az Academy of Chocolate ezüstérmes bonbonjainkat (barack-passió és ancho-chili).
Minőségmegőrzési ideje 3 hét.
95g

2 760 Ft

Ezüst válogatás

1 db-os kisdoboz

Bronz válogatás

4 db-os kisdoboz

20 db-os válogatás

40 db-os válogatás

Gomba praliné



Hónap és év jelölés: 3 – 18 hó

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/15/20000/Sz%C3%B3r%C3%B3lap.pdf>



Romlás





Technológia

www.konzerv.tanmuhely.hu/oktatas/oktkep/sutoipar.pdf

Kenyér típusok

Alak szerint

- Francia
- Zsúr
- Szegedi vágott
- Büfé
- Molnár

Felhasznált lisztek alapján

- Búzakenyér
- Rozsos kenyér
- Rozskenyér
- Korszerű kenyerek
- Diétás jellegű
- Tartós kenyerek
- Kétszersült



Értékcsökkentő tulajdonságok

Kenyérhibák

- Oldalas, benyomódott, lapos, fakó, visszapuhult, hiányos, jellegtelen íz és zamat, élesztőszag, íz, morzsalékos, nedves tapintású, csomós belezet, égett felület

Kenyérbetegségek

- Mikroorganizmusok okozzák
- Nyúlósodás, penészedés

Sütőipari fehértermékek, péksütemények

- Finomlisztből, vízből vagy tejből, többnyire járulékos anyagok felhasználásával, lazítással készülnek.
- Alapanyagok
 - Finomliszt, víz vagy tej
- Segédanyagok
 - Sütőélesztő, só
- Járulékos anyagok
 - Cukor, vaj, margarin, tojás, dió, mák, kakaópor, sajt, gyümölcsíz, túró stb.