

Gyártmánylap

A gyártmánylap nem más, mint az élelmiszer-előállító által vezetett, a feldolgozott-élelmiszer élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőire vonatkozó nyilvántartás.

Erről pontosabban 82/2012.(VIII.2.) VM rendelet ír, mely a gyártmánylapról szól.

A gyártmánylap az alábbi adatokat kell feltüntetetni:

„3. § (2) a) az élelmiszer-előállítóra vonatkozó azonosító adatokat, így

aa) az élelmiszer-előállító vállalkozás nevét és székhelyének címét,

ab) a gyártmánylap szerinti élelmiszer előállítási helyének, illetve helyeinek címét;

b) az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatokat, így

ba) az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezését,

bb) az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő nevét, előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében,

bc) a géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet nevét és az azt tartalmazó összetevő nevét,

bd) az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paramétereik felsorolását, továbbá az engedélyezett csomagológázok használatát;

c) a termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőit, így

ca) jogszabályban vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében meghatározott minőségben előállított élelmiszer esetén a termékre vonatkozó, alkalmazott előírás megjelölését,

cb) az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői, amennyiben azok nem jogszabályi előíráson vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvén alapulnak vagy azoknál szigorúbb értéknek felelnek meg,

cc) az érzékszervi jellemzők bírálata során figyelembe veendő, a forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírását,

cd) önkéntes megkülönböztető megjelölés használata esetén a megkülönböztetésre alapot adó jellemzők és az állítás igazolásának módját,

ce) az élelmiszer minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartamát,

cf) az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételt, amennyiben az élelmiszer fogyaszthatóságához, illetve minőségének megőrzéséhez ez szükséges;

d) a gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátumát;

e) a gyártmánylap elkészítéséért felelős, valamint az élelmiszer-vállalkozásban az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy nevét és aláírását vagy az aláírással egyenértékű elektronikus jóváhagyását.”