

HÚSVÉT 2017

TARTALOM

SONKÁK	3
PÁRIZSI ÉS VIRSLI	6
FELVÁGOTTAK	8
PARASZTKOLBÁSZOK	11
PÁSTÉTOMOK	14
FÜSTÖLT HÚSOK	17





SONKÁK

ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

LEGMAGASABB MINŐSÉGŰ SONKÁK (MIN. 16% IZOMFEHÉRJE)

Magas minőségű termékek alacsony páclébevitellel (max. 20 %) - minőség, amely még a legigényesebb vevői igényeket is kielégíti.

LEGMAGASABB MINŐSÉGŰ SERTÉSSONKA

	Szemcseméret	Mennyiség
Sertés 100 - S1	30 - 50	100,0 kg
Ivóvíz / jég	0	11,0 kg
Nitrites pácsó	0	2,4 kg
Legmagasabb minőségű sonka 15 (FVZA-07964)	0	1,8 kg
ÖSSZESEN:		115,2 kg

SONKÁK (MIN. 13% IZOMFEHÉRJE)

Minőségi sonkák alacsony páclébevitellel (30 - 45 %) - magas minőség, jellegzetes íz, lédúság.

MINŐSÉGI SERTÉSSONKA

	Szemcseméret	Mennyiség
Sertés 100 - S1	30 - 50	100,0 kg
Ivóvíz / jég	0	35,0 kg
Nitrites pácsó	0	2,8 kg
Sonka 40 Aroma (FVZA-07585)	0	2,5 kg
ÖSSZESEN:		140,3 kg





ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

STANDARD SONKA (MIN. 10% IZOMFEHÉRJE)

Sonkák közepes páclébevitellel (50 - 85 %) - a fogyasztók körében közkedvelt termékek, állandó minőségük és megfizethetőségük miatt.

STANDARD SONKA 60

	Szemcseméret	Mennyiség
Sertés 100 - S1	30 - 50	90,0 kg
Sertés 100 - S1	8	10,0 kg
Burgonyakeményítő	0	5,0 kg
Ivóvíz / jég	0	50,0 kg
Nitrites pácsó	0	3,2 kg
Sonka 60 szuper AL (FVZA-08112)	0	1,8 kg
ÖSSZESEN:		160,0 kg

STANDARD SONKA 80

	Szemcseméret	Mennyiség
Sertés 100 - S1	20	80,0 kg
Sertés 70 (70/30) S4	8	20,0 kg
Bőrkepép Kolannal 1 : 2	0	18,0 kg
Ivóvíz / jég	0	55,0 kg
Nitrites pácsó	0	3,5 kg
Sonka 80 LCA (FVZA-03710)	0	5,5 kg
Ekom milenium (FVZA-04269)	0	0,5 kg
Aroma sunca regal I (FVZA-05586)	0	0,6 kg
ÖSSZESEN:		183,1 kg

SONKÁS FELVÁGOTTAK

Sonkákhöz hasonló termékek magas páclébevitellel (85 % feletti). Gazdaságos termékek, amelyeknél képesek vagyunk az állagot és az ízprofilt úgy alakítani, hogy minél jobban hasonlítson a minőségi termékekhez.

SERTÉS FELTÉT 100

	Szemcseméret	Mennyiség
Sertés 100 - S1	30 - 50	95,0 kg
Sertés 100 - S1	6	5,0 kg
Burgonyakeményítő	0	2,0 kg
Ivóvíz / jég	0	87,0 kg
Nitrites pácsó	0	4,1 kg
Sonka 100 CS5 (FVZA-08786)	0	7,0 kg
ÖSSZESEN:		200,1 kg

CSIRKE FELTÉT

	Szemcseméret	Mennyiség
Csirkemell	20	95,0 kg
Csirkemell	5	30,0 kg
Bőrkepép Kolannal 1 : 2	0	25,0 kg
Burgonyakeményítő	0	2,0 kg
Víz	0	127,0 kg
Nitrites pácsó	0	6,0 kg
Sonka 140 pizza (FVZA-06153)	0	20,0 kg
ÖSSZESEN:		305,0 kg





KEVERÉKEK SONKÁK GYÁRTÁSÁHOZ

TERMÉK MEGNEVEZÉSE	KÓD	TERMÉK LEÍRÁSA	PÁCLÉ BEVITEL [%]	ADAGOLÁS [G / 1 KG HÚS]	ADAGOLÁS [KG / 100 KG PÁC]	SZIMBÓLUM
Legmagasabb minőségű sonka 15	FVZA-07964	Legmagasabb minőségű sonkák gyártásához alkalmas keverék nagyon jó ízesítéssel.	15	18	12,00	
Sonka 50 ex	FVZA-01067	Összetett élelmiszeripari adalék, amely sonkák, valamint sertés, marha és baromfi húsból készült sonkás termékek gyártására alkalmas 50 %-os páclébevitellel. Alkalmazható tumblerezéshez vagy színhús injektálásához betétnek, mozaikos termékek és kolbászok gyártásához.	50	30	6,00	
Sonka 50 Ex aroma	FVZA-00790	Összetett élelmiszeripari adalék, amely sonkák, valamint sertés, marha és baromfi húsból készült sonkás termékek gyártására alkalmas 50 %-os páclébevitellel. Alkalmazható tumblerezéshez vagy színhús injektálásához betétnek, mozaikos termékek és kolbászok gyártásához. Biztosítja a késztermék kiváló ízesítését.	50	30	6,00	
Injekta S 60 Sissi	FVZA-04073	Összetett keverék sertés sonkák gyártásához, 60%-os páclé bevitellel. Kiegyensúlyozott sertés sonka íz.	60	54	9,00	
Csirkesonka 80 SCHA	FVZA-08803	Modern készítmény baromfi sonka gyártásához. A keverék csak baromfi fehérjét tartalmaz.	80	50	6,25	
Efekta 100 smoked HAM	FVZA-07564	Sonkák gyártásához használt készítmény, 100%-os páclé bevitelig. Füstölt sonkához is alkalmazható. Kitűnően ízesített.	100	90	9,00	
Sonka 120 szuper	FVZA-07345	Összetett élelmiszeripari adalék, amely sonkák, valamint sertés, marha és baromfi húsból készült sonkás termékek gyártására alkalmas. Alkalmazható tumblerezéshez vagy színhús injektálásához betétnek, mozaikos termékek és kolbászok gyártásához.	120	60	5,00	



A TERMÉK NÁTRIUM-GLUTAMÁT MENTES



A TERMÉK ALLERGÉNMENTES



A TERMÉK GLUTÉNMENTES





PÁRIZSI ÉS VIRSLI

ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

SERTÉS PÁRIZSI

	Szemcseméret	Mennyiség
S - 80	0	40,0 kg
Ipari szalonna S9	0	15,0 kg
Bőrkepép Kolan-nal 1 : 1	0	4,0 kg
S - 70 k (S4)	0	15,0 kg
Jég	0	20,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	2,0 kg
Párizsi komplett PR maxi (FHUA-08448)	0	1,9 kg
Természetes burgonyakeményítő (FHUI-00255)	0	2,0 kg
ÖSSZESEN:		99,9 kg

JUHBELES VIRSLI

	Szemcseméret	Mennyiség
Bőrkepép Kolan-nal 1 : 1	0	13,0 kg
S - 70 k (S4)	0	20,0 kg
Ipari szalonna S9	0	15,0 kg
Császárszélek, nyesedék (50/50) - blansírozott S6	0	25,0 kg
Jég	0	21,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	1,8 kg
Juhbeles virsli II kombi (FVZA-08720)	0	1,2 kg
Szója PRO 900 K (FHUA-09038)	0	2,5 kg
Természetes burgonyakeményítő (FHUI-00255)	0	1,0 kg
ÖSSZESEN:		100,5 kg





KEVERÉKEK PÁRIZSI ÉS VIRSLI GYÁRTÁSÁHOZ

TERMÉK MEGNEVEZÉSE	KÓD	TERMÉK LEÍRÁSA	TERMÉK ÖSSZETÉTELE	ADAGOLÁS [g / 1 kg MASSZAJ]	SZIMBÓLUM
Párizsi komplett PR maxi	FHUA-08448	Maxi fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	keményítő, stabilizátor E 450, étkezési só (max. 15 %), színezék E 120, antioxidáns E 316, fűstaroma, szárított zöldség (fokhagyma), étkezési sav E 330, fűszerkivonat/ok	19,0	
Juhbeles virsli II kombi	FHUA-08720	Kombi fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	stabilizátor E 450, szárított zöldség (cékla), fűszer (csemege paprika), dextróz, ízfokozó E 621, étkezési só, fűszerkivonat/ok, színezék E 120	12,0	



A TERMÉK NÁTRIUM-GLUTAMÁT MENTES



A TERMÉK NEM TARTALMAZ SÓT



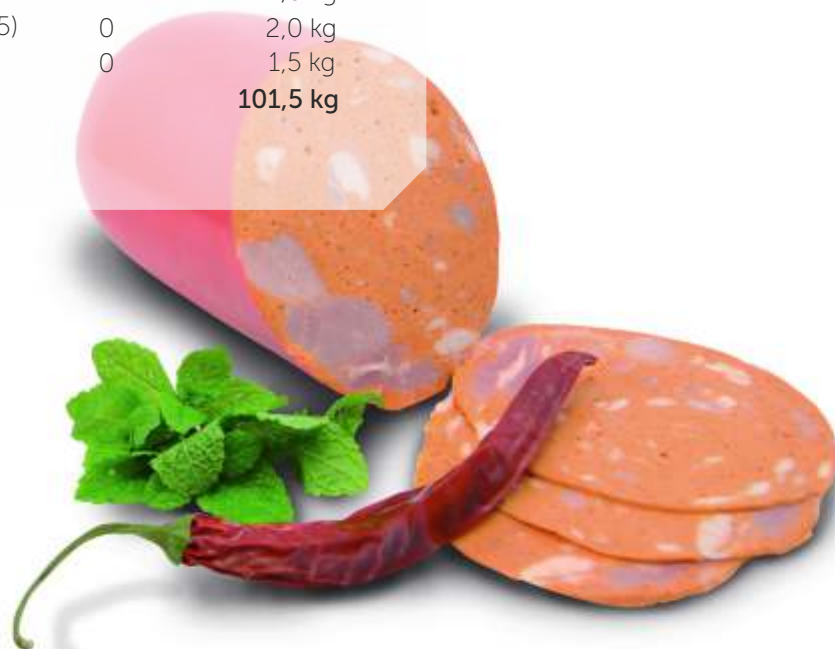


FELVÁGOTTAK

ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

ZALA FELVÁGOTT

	Szemcseméret	Mennyiség
Hátszalonna - S8	0	8,0 kg
Bőrkepép Kolan-nal 1 : 2	0	10,0 kg
S - 90	30	30,0 kg
S - 70 k (S4)	0	36,0 kg
Ivóvíz / jég	0	10,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	2,0 kg
Szója PRO 900 (FHUA-02932)	0	2,0 kg
Természetes burgonyakeményítő (FHUI-00255)	0	2,0 kg
Zala kombi Y.H. (FHUA-00467)	0	1,5 kg
ÖSSZESEN:		101,5 kg



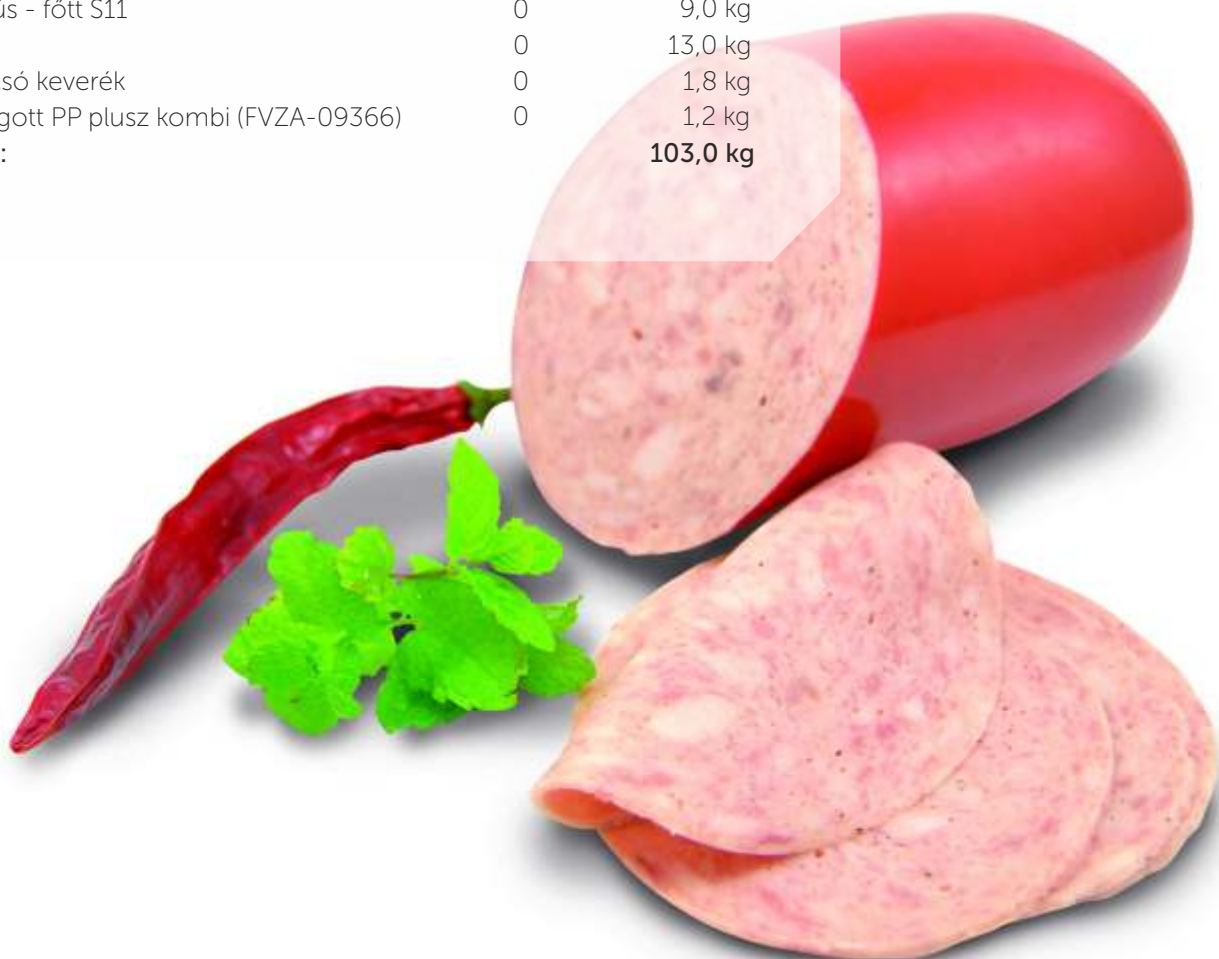
ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

SOPRONI FELVÁGOTT

	Szemcseméret	Mennyiség
Bőrkepép Kolan-nal 1 : 2	0	9,5 kg
Hátaszalonna - S8	6	10,0 kg
S - 70 k (S4)	0	28,0 kg
S - 70 k (S4)	6	30,0 kg
Hátaszalonna - S8	0	9,0 kg
Ivóvíz / jég	0	8,3 kg
Nitrites pácsó keverék	0	2,0 kg
Soproni felvágott kombi (FHUA-04581)	0	1,2 kg
Szója PRO 900 (FHUA-02932)	0	1,0 kg
Természetes burgonyakeményítő (FHUI-00255)	0	1,0 kg
ÖSSZESEN:		100,0 kg

OLASZ FELVÁGOTT

	Szemcseméret	Mennyiség
S - 80	0	53,0 kg
S - 70 k (S4)	0	15,0 kg
Bőrkepép Kolan-nal 1 : 1	0	10,0 kg
Sertés fejhús - főtt S11	0	9,0 kg
Ivóvíz / jég	0	13,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	1,8 kg
Olasz felvágott PP plusz kombi (FVZA-09366)	0	1,2 kg
ÖSSZESEN:		103,0 kg





KEVERÉKEK FELVÁGOTTAK GYÁRTÁSÁHOZ

TERMÉK MEGNEVEZÉSE	KÓD	TERMÉK LEÍRÁSA	TERMÉK ÖSSZETÉTELE	ADAGOLÁS [g / 1 kg MASSZAJ]	SZIMBÓLUM
Zala kombi Y.H.	FHUA-00467	Kombi fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas. Kombi fűszerkeverék Felhasználható hőkezelt húskészítmények, mint pl. párizsik, virslik és hasonló jellegű termékek masszájába, sertés és baromfi húsból is.	stabilizátor E 451, szárított zöldség (fokhagyma), glükóz szirup, ízfokozók E 621, E 635, antioxidáns E 316, fűszerek (feketebors), fűszerkivonat/ok, színezék E 120	15,0	
Soproni felvágott kombi	FHUA-04581	Kombi fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas. Kombi fűszerkeverék Felhasználható hőkezelt húskészítmények, mint pl. párizsik, virslik és hasonló jellegű termékek masszájába, sertés és baromfi húsból is.	szárított zöldség (fokhagyma), stabilizátor E 451, fűszer (feketebors), antioxidáns E 316, dextróz, ízfokozók E 621, E 635, fűszerkivonat/ok	12,0	
Olasz felvágott PP plusz kombi	FHUA-09366	Kombi fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	stabilizátor E 451, glükóz szirup, ízfokozók E 621, E 635, cukor, fűszerkivonat/ok (feketebors, szerecsendió, rozmarin, gyömbér, lestyán, chili, fokhagyma, kömény, kakukkfű), antioxidáns E 316, füstaroma, színezék E 120	12,0	



A TERMÉK NÁTRIUM-GLUTAMÁT MENTES



A TERMÉK NEM TARTALMAZ SÓT





PARASZTKOLBÁSZOK

ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

PARASZTKOLBÁSZ

	Szemcseméret	Mennyiség
S - 70 k (S4)	0	70,0 kg
Hátszalonna - S8	0	30,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	2,2 kg
Parasztkolbász ÁSZ (FHUA-03604)	0	2,3 kg
ÖSSZESEN:		104,5 kg

FÜSTÖLTKOLBÁSZ

	Szemcseméret	Mennyiség
Szója Texturátum színezett (FHUA-00196)	0	10,0 kg
S - 80	6	14,0 kg
Sertés apróhús (75/25)	6	49,0 kg
Ipari szalonna S9	6	22,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	2,0 kg
Parasztkolbász MK II. kombi (FHUA-08292)	0	2,8 kg
ÖSSZESEN:		99,8 kg





ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

PARASZTKOLBÁSZ

	Szemcseméret	Mennyiség
S - 70 k (S4)	6	65,0 kg
Ipari szalonna S9	6	32,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	2,0 kg
Paraszkolbász TH csípős solo (FHUA-08350)	0	1,4 kg
ÖSSZESEN:		100,4 kg

PARASZTKOLBÁSZ

	Szemcseméret	Mennyiség
S - 70 k (S4)	6	65,0 kg
Ipari szalonna S9	6	32,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	2,0 kg
Paraszkolbász TH plus solo (FVZA-10102)	0	1,6 kg
ÖSSZESEN:		100,6 kg





KEVERÉKEK PARASZTKOLBÁSZOK GYÁRTÁSÁHOZ

TERMÉK MEGNEVEZÉSE	KÓD	TERMÉK LEÍRÁSA	TERMÉK ÖSSZETÉTELE	ADAGOLÁS [G / 1 KG MASSZAJ]	SZIMBÓLUM
Parasztkolbász ÁSZ	FHUA-03604	Kombi fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	fűszerek (erős paprika, csemege paprika, kömény, chili, feketebors), stabilizátor E 451, dextróz, fűszerkivonat/ok (paprikakivonat, rozmarin, kömény, fokhagyma), ízfokozók E 621, E 635, étkezési só (max. 4 %), antioxidáns E 316	23,0	
Parasztkolbász MK II. kombi	FHUA-08292	Csökkentett foszfáttartalmú kombi fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	fűszerek (csemege paprika, erős paprika, kömény), étkezési só (max. 22 %), dextróz, fűszerkivonat/ok (paprikakivonat, feketebors, rozmarin, kömény, fokhagyma), stabilizátor E 450, ízfokozó E 621, antioxidáns E 316	28,0	
Parasztkolbász TH csípős solo	FHUA-08350	Kombi fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	fűszerek (csemege paprika, kömény, feketebors, chili), fűszerkivonat/ok (paprikakivonat, chili, rozmarin), dextróz, szárított zöldség (fokhagyma)	14,0	
Parasztkolbász TH plus solo	FHUA-10102	Solo fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	fűszerek (csemege paprika, kömény, chili, feketebors), fűszerkivonat/ok (paprikakivonat, rozmarin, feketebors, chili, fokhagyma), szárított zöldség (fokhagyma)	16,0	



A TERMÉK NÁTRIUM-GLUTAMÁT MENTES



A TERMÉK NEM TARTALMAZ SÓT





PÁSTÉTOMOK

ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

CSEMEGE MÁJAS

	Szemcseméret	Mennyiség
Sertésmáj	0	25,0 kg
Háta szalonna - S8	0	30,0 kg
Sertés fejhús - főtt S11	0	11,0 kg
Forró abálé 80-90 °C	0	31,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	1,6 kg
Csemege májaskrém (FHUA-02412)	0	1,0 kg
Emulgátor Pate EF (FHUA-08370)	0	1,0 kg
ÖSSZESEN:		100,6 kg

MÁJAS E MENTES

	Szemcseméret	Mennyiség
Bőrös nyeselek	0	29,0 kg
Sertésmáj	0	20,0 kg
Sertés fejhús - főtt S11	0	5,0 kg
Forró abálé 60-70 °C	0	40,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	1,7 kg
Természetes burgonyakeményítő (FHUI-00255)	0	1,0 kg
Szójaliszt (S) (FHUI-00095)	0	2,0 kg
Bajor pástétom solo (FHUA-03979)	0	0,4 kg
Száritott pírított vöröshagyma	0	0,7 kg
Emulgátor Pate EF (FVZA-08370)	0	1,0 kg
ÖSSZESEN:		100,8 kg



ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

MÁJAS

	Szemcseméret	Mennyiség
Sertésmáj	0	25,0 kg
Bőrös nyesedék	0	13,0 kg
Baromfi bőr	0	14,0 kg
Sertés bőrke	0	6,0 kg
Nitrites pácsó keverék	0	1,6 kg
Ivóvíz jéggel	0	36,0 kg
Soysan (FVZA-02724)	0	1,5 kg
Májas fűszerkeverék (FHUA-08455)	0	2,6 kg
Burgonyakeményítő	0	0,7 kg
ÖSSZESEN:		100,4 kg

KENŐMÁJAS

	Szemcseméret	Mennyiség
Bőrös nyesedék	0	30,0 kg
Sertésmáj	0	28,0 kg
Víz 60-70 °C	0	38,4 kg
Nitrites pácsó keverék	0	1,6 kg
Brüsszel pate AF (FVZA-09064)	0	0,0 kg
ÖSSZESEN:		98,0 kg





KEVERÉKEK PÁSTÉTOMOK GYÁRTÁSÁHOZ

TERMÉK MEGNEVEZÉSE	KÓD	TERMÉK LEÍRÁSA	TERMÉK ÖSSZETÉTELE	ADAGOLÁS [g / 1 kg MASSZAJ]	SZIMBÓLUM
Csemege májaskrém	FHUA-02412	Solo fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	keményítő, glükóz szirup, dextróz, ízfokozók E 621, E 635, fűstaroma, fűszerkivonat/ok	5,0	
Bajor pástétom solo	FHUA-03979	Solo fűszerkeverék, amely különféle húskészítmények gyártására alkalmas.	ízfokozó E 621, fűszerek (kardamom, fehérbors, koriander, szerecsendió, kurkuma), dextróz, vaníliás cukor, fűszerkivonat/ok	4,0	
Májas fűszerkeverék	FHUA-08455	Összetett, foszfátmentes keverék, amely hőkezelt húskészítmények gyártására alkalmas.	fehérjék (szója, sertés, tej), módosított keményítő, emulgeálószer E 471, mustármagliszt, ízfokozók E 621, E 635, antioxidáns E 316, sűrítő anyag E 412, fűszerkivonat/ok, fűstaroma, színek E 120	26,0	
Brüsszel pate AF	FHUA-09064	Speciális keverék, amely gasztronómiai felhasználásra alkalmas.	száritott zöldség (vöröshagyma), dextróz, fűszerek (fehérbors, kardamom, koriander, szegfűszeg), módosított keményítő, fehérje (sertés), ízfokozó E 621, antioxidáns E 316, fűstaroma, vaníliás cukor, sűrítő anyag E 412, aroma, fűszerkivonat/ok	26,5	



A TERMÉK NÁTRIUM-GLUTAMÁT MENTES



A TERMÉK NEM TARTALMAZ SÓT



FÜSTÖLT HÚSOK

ALKALMAZOTT RECEPTÚRA MINTÁK

FÜSTÖLT TARJA

Sertésstarja csont nélkül
Ivóvíz / jég
Nátrium nitrit
Injekta 40 LEV (FVZA-07626)

ÖSSZESEN:

Szemcseméret	Mennyiség
0	100,0 kg
0	16,9 kg
0	2,4 kg
0	0,7 kg
	120,0 kg

FÜSTÖLT FŐTT CSÁSZÁR

Császár
Nitrites pácsó keverék
Ivóvíz / jég
Efekta basic universal HU (FVZA-08025)

ÖSSZESEN:

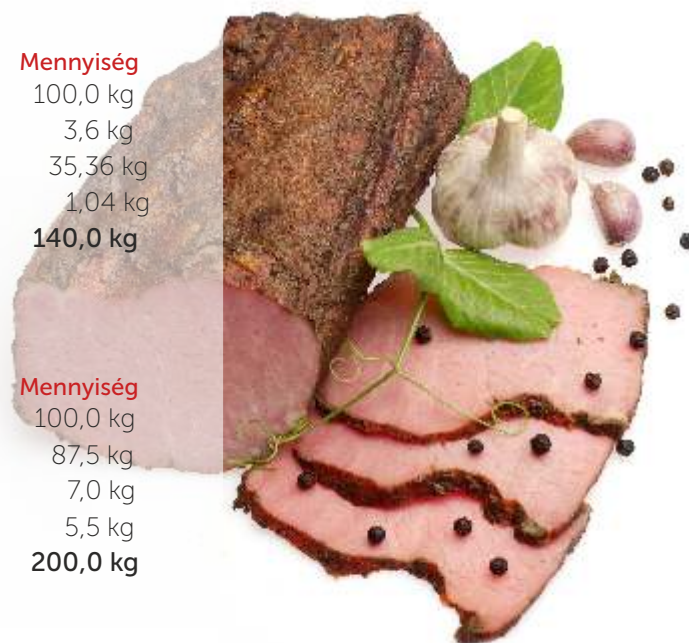
Szemcseméret	Mennyiség
0	100,0 kg
0	3,6 kg
0	35,36 kg
0	1,04 kg
	140,0 kg

FÜSTÖLT FŐTT TARJA

Sertésstarja csont nélkül
Ivóvíz / jég
Nitrites pácsó keverék
Injekta Riga 70 (FHUA-09493)

ÖSSZESEN:

Szemcseméret	Mennyiség
0	100,0 kg
0	87,5 kg
0	7,0 kg
0	5,5 kg
	200,0 kg





KEVERÉKEK FÜSTÖLT HÚSOK GYÁRTÁSÁHOZ

TERMÉK MEGNEVEZÉSE	KÓD	TERMÉK LEÍRÁSA	TERMÉK ÖSSZETÉTELE	ADAGOLÁS (g / 1 kg MASSZAJ)	SZIMBÓLUM
Injekta 40 LEV	FHUA-07626	Összetett keverék, amely füstölt húsok injektálására használt pác készítésére alkalmas. Komplex keverék injektáláshoz való páclevek készítéséhez Nem tartalmaz hozzáadott glutamátot.	stabilizátorok E 450, E 451, glükóz szirup, étkezési só (max. 8 %), sűrítő anyag E 415, antioxidáns E 316, fűszerkivonat/ok	14,0	
Efekta basic universal HU	FHUA-08025	Összetett keverék, amely füstölt húsok injektálására használt pác készítésére alkalmas.	sűrítő anyagok E 407a, E 415, stabilizátorok E 450, E 451, ízfokozók E 621, E 635, dextróz, antioxidáns E 316, élesztőkivonat, h a b z á s g á t l ó E 9 0 0 , fűszerkivonat/ok, aroma, étkezési sav E 330	26,0	
Injekta Riga 70	FHUA-09493	Összetett keverék, amely füstölt húsok injektálására használt pác készítésére alkalmas.	rost , sűrítő anyagok E 407a, E 425, stabilizátorok E 450, E 451, E 339, fehérje (sertés), ízfokozók E 621, E 635, glükóz szirup, antioxidáns E 316, habzástgátló E 900, élesztőkivonat, csomósodást gátló anyag E 551, fűstaroma, aroma, színezék E 120, fűszerkivonat/ok	40,0	



A TERMÉK NÁTRIUM-GLUTAMÁT MENTES



A TERMÉK NEM TARTALMAZ SÓT





A TRUMF FŰSZEREK ÉS FŰSZERKEVERÉKEK TANÚSÍTÁSA ÉS BIZTONSÁGA

A TRUMF fűszereket és fűszerkeverékeket a legmagasabb európai színvonalon gyártják. A minőségbiztosítási rendszer megbízhatósági szintjét megerősíti a nemzetközi norma alapján, a legjobb referenciákkal rendelkező BVC cég által odaítélt ISO 9001:2008 tanúsítvány és az ISO 14001:2004 környezetközpontú tanúsítvány is. A TRUMF fűszerek magas színvonalú biztonságát a tulajdonunkban lévő IFS tanúsítvány is biztosítja.

ISO 9001:2008

Az ISO 9001:2008 szabvány elsősorban a "teljes körű minőségirányítás"-ra irányul, vagy ahogy a hivatalos fordítás szól a "minőségirányítás"-ra. A "minőség" fogalma nagyon viszonylagos, ezért a minőség szabványosított meghatározása az ISO 9001-ben összegyűjti a termék összes, ügyfél által elvárt jellemzőit. A "minőségirányítás" azt jelenti, hogy a szervezet felelős azért, hogy a fűszerei és fűszerkeverékei megfeleljenek az ügyfelek elvárásainak.

ISO 14001:2004

Az ISO 14001:2004 elsősorban a "környezetirányítás"-ra összpontosít. Törekszik arra, hogy a szervezet minimalizálja tevékenységének összes zavaró hatását a környezetre. Az ISO 14001 arról szól, hogy mi mindent lehet megtenni azért, hogy ne veszélyeztessék a környezetet (ez érvényes a gyártás, illetve a termék használata során is) szennyezéssel, illetve a természeti erőforrások kimerítésével.

ISO 22000:2005

A kritikus szabályozási pontok rendszere megelőző és szisztematikus megközelítést biztosít az egészségügyi kockázatok korai azonosításához és annak megelőzéséhez. A következetes alkalmazás jelentősen csökkenti nem csak az egészségügyi kockázatokat, de a fűszerek gyártásánál keletkező gazdasági veszteségeket is. A kritikus szabályozási pontok rendszere a kulcsfontosságú tényezőkre összpontosít, amelyek befolyásolják az élelmiszerek biztonságát a teljes élelmiszerláncban, az alapanyag feldolgozásától kezdve egészen az értékesítésig.

IFS FOOD

A tanúsítványt az IFS (International Featured Standards) szervezet ítéli oda. Ez egy nonprofit társaság, amely az IFS Food, az IFS Logistics, az IFS Cash & Carry, az IFS HPC és az IFS Brokers nemzetközi szabványokat kezeli. Az IFS szabványok kialakításában a német (HDE), a francia (FCD) és az olasz (ANCC, ANCD) kiskereskedelmi szövetségek vesznek részt együttműködve a gyártókkal, a tanúsító szervezetekkel és a szabványok felhasználóival. Az IFS Food szabvány a német és a francia kereskedelmi láncok követelményeiből alakult ki, mint élelmiszer-biztonsági elsősorban szabvány kereskedelmi üzletláncoknál. Ezt a tanúsítványt elsődlegesen a kereskedelmi üzletláncok igénylik.



**SPICES
& SPICE MIXTURES
FOR PROFESSIONALS**

TRUMF HUNGARY KFT.,

TÓ UTCA 30, 2900 KOMÁROM

TEL./FAX: +36 34 34 55 59

E-MAIL: HUNGARY@TRUMF.CZ

WWW.TRUMF.CZ
