	<b>GYÁRTMÁNYLAP</b>	Kiadás dátuma: 2023.03.01.
	CLEARWATER KFT. <b>ÁSVÁNYI ANYAGOKKAL DÚSÍTOTT IVÓVÍZ ALAPÚ ITAL 19 L</b>	Kiadás száma: 2 Old. 1/4

## **I. Az élelmiszer előállítás főbb adatai**

1. Az élelmiszer-előállító neve címe:

ClearWater Kft 2120 Dunakeszi, Bem u. 7.

2. Az élelmiszer-előállító hely neve, címe:

ClearWater Kft 2120 Dunakeszi, Bem u. 7.

3. Az élelmiszer megnevezése:

**Ásványi anyagokkal dúsított ivóvíz alapú ital**


4. Budapest Főváros Kormányhivatala Népegészségügyi Szakigazgatási Szerve

Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága által kiadott nyilvántartási szám:

**20 1518**

5. Az élelmiszerre vonatkozó előírások:

- 178/2002/EK az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról
- 5/2023. (I.12.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés
- Magyar Élelmiszerkönyv, 152/2009 (XI.12.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól
- 65/2004. (IV. 27.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet a természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól
- 68/2007. (VII.26) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniái feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- 13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet az előre csomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről
- 6/2001. (III.19.) GM rendelet a mérőeszközökről és azok mérésügyi ellenőrzéséről
- 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről.
- A vidékfejlesztési miniszter 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelete a gyártmánylapról

	<b>GYÁRTMÁNYLAP</b>	Kiadás dátuma: 2023.03.01.
	CLEARWATER KFT. ÁSVÁNYI ANYAGOKKAL DÚSÍTOTT IVÓVÍZ ALAPÚ ITAL 19 L	Kiadás száma: 2 Old. 2/4

- A vidékfejlesztési miniszter 3/2010. (VII.5.) VM rendelete az élelmiszer-előállításról és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomomonkövethetőségről
- 210/2009. (IX.29.) Korm.rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- A BIZOTTSÁG 10/2011/EU RENDELETE (2011. január 14.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról
- Az Európai Parlament és a Tanács 1935/2004/EK RENDELETE (2004. október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről
- 20/2021. (V.17.) AM rendelet az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról
- MÉ 2-1/1969 irányelv Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
- A BIZOTTSÁG 432/2012/EU RENDELETE (2012. május 16.) a nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó, engedélyezett állítások jegyzékének megállapításáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1169/2011/EU RENDELETE (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről
- A vidékfejlesztési miniszter 74/2012. (VII. 25.) VM rendelete egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról (2012. szeptember 1-jén lépett hatályba)


6. Az élelmiszer alkotórészeinek csökkenő mennyiségi sorrendben történő felsorolása:

Az előtisztított vízhez adagolt ásványi anyagok mennyisége:

<b>Ca<sup>++</sup></b>	<b>32,0 mg/liter</b>
<b>K<sup>+</sup></b>	<b>9,5 mg/liter</b>
<b>Mg<sup>++</sup></b>	<b>8,0 mg/liter</b>

7. Felhasznált adalékanyagok:

Kalcium-klorid	E-509
Kálium- karbonátok	E-501
Magnézium – klorid	E-511

	<b>GYÁRTMÁNYLAP</b>	Kiadás dátuma: 2023.03.01. Kiadás száma: 2
	CLEARWATER KFT. ÁSVÁNYI ANYAGOKKAL DÚSÍTOTT IVÓVÍZ ALAPÚ ITAL 19 L	Old. 3/4

8. Az előállítási eljárás rövid leírása, különös tekintettel az egészségügyi biztonságot és minőséget befolyásoló körülményekre:

### **I. Vízyártás**


1. A beérkező alapanyag vizet első körben megtisztítjuk a fizikai, lebegő szennyeződésektől, egy BIRM típusú szűrővel eltávolítjuk az esetleges nehézfémeket, vasat, mangánt.
2. Aktív szénszűrőkkel kivonjuk az oldott és oldatlan szerves anyagokat, szabad klórt, haloform vegyületeket, valamint a kellemetlen íz és illat anyagokat.
3. UV (ultraibolya) lámpa segítségével gátoljuk a vízben lévő mikroorganizmusok (baktériumok, vírusok, gombák, algák, protozoonok) szaporodását.
4. A technológiánk elengedhetetlen része a **fordított ozmózis** elvén működő membránszűrés. A szűrés és tisztítás ezen módja minden más módszernél hatékonyabb, mert a membrán tulajdonságaiból adódóan eltávolítja 100%-ban a nehézfémeket, hormonokat, vírusokat, toxinokat valamint 98%-ban az oldott ásványi anyagokat. Az ozmózis szűrő 10.000-szer jobban szűr, mint a hagyományos szűrők.
5. A palackozás előtt közvetlenül a szűrt vízhez adagoljuk az emberi szervezet számára nélkülözhetetlen, élettanilag fontos ásványi anyagokat, vagyis **kalciumot, káliumot és magnéziumot.**
6. Az ásványi anyagokkal dúsított Clearwater ivóvíz fertőtlenítése **ózon**gázzal (O<sub>3</sub>) történik.

### **II. Ballonmosás**

1. Vizuális ellenőrzés (ballon épsége, címke épsége, külső, belső szennyeződések), ballonok előválogatása
2. Előmosás lágyított vízzel
3. Lúgos mosás 50-60 °C-on 5 lépésben
4. Öblítés
5. Fertőtlenítés 2 lépésben

### **III. Töltés, lezárás, jelölés**

1. Az ásványi sókkal dúsított, ózonnal kezelt vizet automatikus mennyiség szabályozással ellátott töltőgép segítségével, tiszta, fertőtlenített ballonokba töltjük.
2. A termékek zárása kupakoló gép segítségével, zárt rendszerben, steril kupakkal történik.
3. Végül a nyomtató berendezés egyedi jelölést nyomtat a kupakok száraira, mely tartalmazza a lejárat dátumot, töltés pontos idejét és egyedi sorszámot.

	<b>GYÁRTMÁNYLAP</b>	Kiadás dátuma: 2023.03.01. Kiadás száma: 2
	CLEARWATER KFT. ÁSVÁNYI ANYAGOKKAL DÚSÍTOTT IVÓVÍZ ALAPÚ ITAL 19 L	Old. 4/4

### **Minőségmegőrzési idő:**

Minőségét bontatlan állapotban, hűvös, napfénytől védett helyen tárolva a kupakon jelzett időpontig, a gyártástól számított 6 hónapig

Felbontás után hűvös, napfénytől védett helyen tárolva, maximum 2 hétig fogyasztható.

### **Tárolási, szállítási feltételek:**

A ballonos vizet +5- +30°C között, napfénytől védett helyen kell szállítani és tárolni.

## **II. Az ételmszer minőségi jellemzői**

### 1. A termék minőségére vonatkozó jogszabályok:

- 5/2023. (I.12.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés
- 65/2004. (IV. 27.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet a természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól
- 13/2008. (VIII. 8.) NFGM–FVM együttes rendelet az előre csomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről

### 2. Érzékszervi jellemzők:

Külső: víztiszta, átlátszó, kiválástól, üledéktől mentes

Szín: színtelen

Szag: idegen szagtól mentes

Íz: semleges ízű

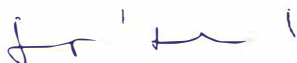
### 3. Mennyiségi jellemzők:

Nettó térfogat: 19 L (20 °C-on)


Megengedett negatív eltérés: 2 %

### **Allergén összetevőket nem tartalmaz!**

Dunakeszi, 2023.03.01.



A gyártmánylap elkészítéséért felelős személy



Az ételmszer előállításért felelős személy