

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.27.

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	EAN: 5999884008804				
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc Ízek Méteres csípős vastagkolbász cca 1400g HU 452 EK sertés- és marhahúsból, érlelés-szabályzóval készült, füstölt vastagkolbász, nem ehető műbélben				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	MÉ 1-3/13-1/B				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	3/2				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertéshús, sertés szalonna, marhahús, étkezési só, csípős paprika örlemény (1,2%), fűszerek, cukrok, savanyúságot szabályzó anyag: glükono-delta-lakton; antioxidánsok: aszkorbinsav, nátrium-eritroaszkorbát; ízfokozó: mononátrium-glutamát; színezék: paprikakivonat, tartósítószer: nátrium-nitrit; füst Hústartalom: 100 g késztermék 122 g sertéshús és 8,4 g marhahús felhasználásával készült.				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	cca. 1400 g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):	nem ehető műbél				
LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	db				
Csomagolt termék esetén:	nem egalizált csomag tömege (g)	Csomagolás tartalma: db v.szelet/csomag	TÖMEG g/(db v. szelet)	TERMÉKHOSSZ (mm); SZELETÁTMÉRŐ (mm)	TERMÉKÁTMÉRŐ (mm); SZELETVASTAGSÁG (mm)
	cca. 1400 g				

A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv hűskészítményekről rendelkező 1-3/13-1 számú előírásának A, B és C részében foglaltaknak. "A" válasz esetén kitöltendő paraméterek: fizikai, kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok.

"A" válasz "B" válasz "C" válasz

Fizikai, kémiai jellemzők (lsd. 3.sz. mellékletben meghatározva)

Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Külsőalak:	termékre jellemző, vöröses füstös szín		
Állomány, szerkezet, metszlelap:	rugalmas állományú, vágásérett, jól szeletelhető		
Szín, íz, illat:	kolbászra jellemző, kellemes fűszeres illatú és ízű, idegen szagtól és íztől mentes		
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Összetevő
Energia [kJ]	2098	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)	I/N/X
Energia [kcal]	506	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	N
Zsír [g]	43,1	Rákfélék és a belőlük készült termékek	N
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek	N
- telített zsírsavak [g]	17,4	Hal és a belőle készült termékek	N
Szénhidrát [g]	5,1	Földimogyoró és a belőle készült termékek	N
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek	N
- cukrok [g]	1,7	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	X
Fehérje [g]	24,5	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	N
Só [g]	3,4	Zeller és a belőle készült termékek	N
		Mustár és a belőle készült termékek	X
		Szezámog és a belőle készült termékek	N
		Kén-dioxid és az SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	N
		Csilagfűrt és a belőle készült termékek	N
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek	N

Deklarálható allergénmentesség: Gluténmentes Szójamentes Laktózmentes 100% allergénmentes

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:

Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
Salmonella	25/g	25 g-ban nincs jelen
Listeria monocitogenes	cfu/g	100 cfu/g
Staphylococcus aureus	cfu/g	m=10 ² M10 ³
Escherichia coli	cfu/g	m=5x10 ² M=5x10 ³
Clostridium Perfringens	cfu/g	m=10 M=10 ²
Enterococcus faecalis vákuumcsomagolás esetén	cfu/g	m=10 ³ M=10 ²

Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK és 4/1998(XI.11.) EüM rendelettel összhangban.

GMO információk: (1829/2003/EK és 1830/2003/EK rendeletekkel összhangban) A termék tartalmaz géntechnológiával módosított szervezetet, ill. összetevőt? IGEN NEM

Nyilatkozom, hogy az élelmiszer megfelel a magyar és európai uniós jogszabályi előírásoknak.

Nyilatkozom, hogy a termék csomagolóanyaga megfelel a 10/2011/EK és 1935/2004/EK rendeleteknek.

MINŐSÉGMEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP) 30 nap

GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR 20 nap

TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ: 14 nap

TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: 0-(+20)°C közötti hőmérsékleten, száraz, hűvös, szellős helyen

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: 0-(+20)°C közötti hőmérsékleten, száraz, hűvös, szellős helyen

KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó): Répási Pál A dokumentum elektronikusan készült,

Munkakör:

Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

ezért aláírás nélkül is érvényes.

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.27.



Név:
Munkakör:

Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

A dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.