



TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:2022.11.16.

Utolsó módosítás dátuma: 2024.07.25.

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 5998997406125			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc Ízek Téliszalámi Szárítással éreléssel készült füstölt, nemespenészes téliszalámi nem ehető talkum-por keverékkel kezelt műbélben HU 20 EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	Szalámi				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	Téliszalámi				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertésbúza*; sertésszalonna; étkezési só; fűszerek; tartósítószer (nátrium-nitrit). *Sertésbúza származási helye: EU. 100g késztermék 156 g sertésbúza felhasználásával készült.				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	e 400 g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):	celofán				
LOGISZTIKA (db/#/#/rip.)	35 db/láda, 4 láda/sor, 28 láda/raklap				
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)
		1	400	220	55
A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekről rendelkező 1-3/13-1 számú előírásának A, B és C részében foglaltaknak. "A" válasz esetén kitöltendő paraméterek: fizikai, kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok.					
<input checked="" type="checkbox"/> "A" válasz <input type="checkbox"/> "B" válasz <input checked="" type="checkbox"/> "C" válasz					
Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)	Víz-tartalom: 72,0% (m/m) Kötőszövetmentes fehérjetartalom: 19,5% (m/m) Zsír-tartalom: 7,0% (m/m) Nátrium-klorid tartalom: 0,5% (m/m) Vízaktivitás (aw): 0,91				
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.					
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:					
Külsőalak:	Egyenes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet. Kb. 55 mm átmérőjű vízgőzáteresztő műbélbe töltött. Folytonossági hiányoktól mentes, nemespenészes				
Állomány, szerkezet, metszészlap:	Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett, nem puha, nem túl kemény. A metszészlapon barnásvörös sertésbúza- és fehér szalonnaszemcsék láthatók egyenes eloszlásban.				
Szín, íz, illat:	A burkolatot jellegzetes illatú, fehér, szürkésfehér nemespenész bevonat borítja. A metszészlap kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasználó fűszerek, a füst és az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja.				
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Összetevő	
Energia [kJ]	2102	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzsenyöződés-ként tartalmazhat (X)		I/N/X	
Energia [kcal]	508	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N	
Zsír [g]	46	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N	
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek		N	
- telített zsírsavak [g]	19	Hal és a belőle készült termékek		N	
Szénhidrát [g]	<0,5	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N	
amelyből:		Szőjából és a belőle készült termékek		N	
- cukrok [g]	<0,5	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N	
Fehérje [g]	23	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N	
Só [g]	4	Zeller és a belőle készült termékek		N	
		Mustár és a belőle készült termékek		N	
		Szezám és a belőle készült termékek		N	
		Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben		N	
		Csillagfű és a belőle készült termékek		N	
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek		N	
Deklarálható allergénmentesség:	<input checked="" type="checkbox"/> Gluténmentes <input checked="" type="checkbox"/> Szójamentes <input checked="" type="checkbox"/> Laktózmentes <input checked="" type="checkbox"/> 100% allergénmentes				
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):			
Salmonella	CFU/25g	0			
S. aureus	CFU/g	≤1*10 ³			
L. monocytogenes	CFU/10g	≤100 (eltarthatósága alatt)			
E. coli	CFU/g	≤5*10 ³			
E. faecalis	CFU/g	≤10 ⁵			
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? <input type="checkbox"/> IGEN <input checked="" type="checkbox"/> 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)	90				
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	5 nap - hűtőszekrényben tárolva				
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	Tárolási hőmérséklet 0-tól + 20 °C-ig, száraz helyen.				
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	Tárolási hőmérséklet 0-tól + 20 °C-ig, száraz helyen. Kizárólag erre a célra engedélyezett járművekkel szállítható.				

Név:
Munkakör:Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezetőA dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.

KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):

