


Forgalmazó adatai: <b>MIRBESZ Kereskedelmi Kft.</b> H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426	<b>EAN: 599 98840 0815 6</b>	
---	------------------------------	---


<b>A TERMÉK NEVE:</b>	Kedvenc Ízek TÉLISZALÁMI , szárítással érleléssel készült, nemespenészes cf
<b>TÖMEG:</b>	cca 1000 g
<b>CSOMAGOLÁS:</b>	műbél + celofán
<b>KATEGÓRIA:</b>	szalámik
<b>ALKATEGÓRIA:</b>	Szárított érleléssel készült, nemespenészes szalámi
<b>LOGISZTIKA</b>	10 db/karton

<b>TERMÉK MEGHATÁROZÁSA:</b>
Különböző kb. 3 - 4 mm szemcsenagyságúra aprított, húsiipari alapanyagokból, jellemző fűszerek hozzáadásával készített, víz - gőzt áteresztő műbélbe töltött, füstöléssel tartósított, hagyományos szárítással utóérlelt, nemespenész bevonatú hústermék. Rúdban , celofánba csomagolva kerül forgalomba

<b>ÖSSZETÉTEL:</b>
<b>Összetevők :</b> sertéshús, sertésszalonna, étkezési só, dextróz, fűszerek, tartósítószer (kálium-nitrát, nátrium-nitrit)
100g késztermék 156 g sertéshús felhasználásával készült

<b>ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:</b>	
<b>Külsőalak:</b>	Szabályos hengeres alakú, a két végén elkeskenyedő. 58-60 mm átmérőjű kb. 1000 g/db tömegű és kb. 44-45 cm hosszú termék. A felület az alkalmazott bélfórmának megfelelő színű, egyenletesen szürkésfehér színű nemespenész bevonattal.
<b>Állomány, szerkezet, metszéspapír:</b>	Jól egybeálló, tömör, nem széteső, nem rágós, jól szeletelhető. Kb. 3 - 4 mm - es aprítottság jellemző, a bél alatt kis mértékű kérgesedés, néhány apró 2 mm - nél kisebb légüregek és ínadarab nem kifogásolható.
<b>Szín, íz, illat:</b>	A metszéspapír színe fehér és vörös színű alkotórészek egyenletes eloszlásában kellemesen fűszeres, enyhén a szegfűbors íze dominál. Kellemesen fűszerezett, dominál a szegfűbors illata.



Forgalmazó adatai: <b>MIRBESZ Kereskedelmi Kft.</b> H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426	<b>EAN: 599 98840 0815 6</b>	
---	------------------------------	---

FIZIKAI ÉS KÉMIAI JELLEMZŐK:		
Mutató:	Előírt limit:	Átlagos Valós érték:
sótartalom	max 4,5 %	3,90%
víz aktivitása (aw)	max. 0,91	0,87
Na-nitrit tartalom		
tiszta izomfehérje	min.. 19,5 %	20,50%
kollagéntartalom az összfehérjéből		2,50%
összes fehérjetartalom		23,00%
víz tartalom	max.27 %	26%
Zsír tartalom	max. 47 %	46%

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:	
Salmonella	0/25 g
Staphylococcus aureus	max. 10 <sup>3</sup>
Esherichia Coli	max. 5* 10 <sup>3</sup>
Clostridium perfringens	max. 10 <sup>2</sup>
E . Faecalis	max. 10 <sup>5</sup> vákuumcsomagolt termék esetén

SZAVATOSSÁGI IDŐ:	TÁROLÁSI FELTÉTELEK:
60 nap	+5°C és max. +20°C között, száraz helyen, a rudakat függesztenve
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	SZÁLLÍTÁSI KÖRÜLMÉNYEK:
7 nap	Max. 0 °C és +20 °C hőmérsékletű hűtő – vagy termoszkocsi, zárt, szennyeződéstől mentes rakodótér

ALLERGÉN ÉS EGYÉB INFORMÁCIÓK:	Átlagos tápértéktartalom 100g termékben	
A 1169/ 2011 EU rendelet alapján allergén összetevőt nem tartalmaz .	Energia	1991 kJ 481 kcal
	Zsír	43 g
	amelyből telített zsírsavak	17,9 g
	Szénhidrát	< 0,5 g
	amelyből cukrok	< 0,5 g
	Fehérje	23 g
	Só	3,9 g