


Forgalmazó adatai: MIRBEST MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 599 98840 0815 6				
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		KEDVENC ÍZEK TÉLISZALÁMI Szárítással érleléssel készült, nemespenészes Gyártói üzemszám: HU 62 EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		Téliszalámi				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		-				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		sertéshús, sertésszalonna, étkezési só, dextróz, fűszerek, tartósítószer, (kálium-nitrát, nátrium-nitrit)				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):		cca 1000g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):		celofán				
LOGISZTIKA (db/#;/r/tp.)		10 db/karton				
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)
		Termékhoossz: cca 410-440 mm; szeletátmérő: cca 58-59 mm				
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)		Kémiai követelmények: Víztartalom max. 27,00 % Kötszövetmentes fehérjetartalom min. 19,50 % Zsírtartalom max. 47,00 % Na - klorid tartalom max. 4,50 % Na-nitrit tartalom max. 0,005 % (50 mg/kg) A vízaktivitás értéke aw max. 0,91				
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.						
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:						
Külsőalak:		65 mm névleges átmérőjű műbélbe töltött egyenes castagságú hengeres alakú húskészítmény. A felfüggesztésnek megfelelő végén elkeskenyedő, az ellenkező végén pedig legömbölyödő termék. A kb. 1000 g/db tömegű szalámi kb. 41-44 cm hosszú, a késztermék átmérője 58-59 mm.				
Állomány, szerkezet, metszészlap:		Jól egybeálló, tömör, nem széteső, nem rágós, jól szeletelhető. Kb. 2-3 mm- es aprítottság jellemző, a bél alatt kismértékű kérgesedés, néhány apró 2 mm- nél kisebb légüreg és indarab nem kifogásolható.				
Szín, íz, illat:		A burkolatot jellegzetes illatú, szürkésfehér nemespenész –bevonat borítja. A metszészlapon fehér és vörös színű alkotórészek egyenes eloszlásban láthatók. Kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és az érlelés során képződött nemes penész harmóniája adja.				
Átlagos tápérték		100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Összetevő	
Energia [kJ]			Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)		I/N/X	
Energia [kcal]		1991 kJ/ 481 kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N	
Zsír [g]		43 g	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N	
amelyből: - telített zsírsavak [g]		17,9 g	Tojás és a belőle készült termékek Hal és a belőle készült termékek		N N	
Szénhidrát [g]		<0,5 g	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N	
amelyből: - cukrok [g]		<0,5 g	Szójabab és a belőle készült termékek Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N N	
Fehérje [g]		23 g	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N	
Só [g]		3,9 g	Zeller és a belőle készült termékek Mustár és a belőle készült termékek		N N	
			Szezámog és a belőle készült termékek		N	
			Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben		N	
			Csillagfűrt és a belőle készült termékek		N	
			Puhatestűek és a belőlük készült termékek		N	
Deklarálható allergénmentesség:		<input checked="" type="checkbox"/> Gluténmentes <input checked="" type="checkbox"/> Szójaamentes <input checked="" type="checkbox"/> Laktózmentes <input type="checkbox"/> 100% allergénmentes				
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:						
Mutató:		Mértékegység:	Határérték (elvárt):			
			Mikrobiológiai követelmények: Salmonella 0/25g Staphylococcus aureus max. 10 ⁴ E Coli max. 5*10 ³ C. perfringens max. 10 ²			

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:2021.06.28
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.12

vákuumsomagolt termék esetén
E. faecalis max. 10⁵

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) 60 nap (teljes fogyaszthatósági idő)

MINŐSÉGMEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP) 40 nap (szállításkor garantált fogyaszthatósági idő)

TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ: 7 nap

TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: száraz helyen, a rudakat függeszte +5 oC és max. +20 oC között

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: , +5 C és + 20 C közötti hőmérsékleten

KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE (Fotó):