


Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormasírt u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426		EAN: 279641			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE:		Kedvenc ízek Csabai lángolt kolbász cca 1300g			
TÖMEG:		cca 1300 g			
CSOMAGOLÁS:		védőgáz csomagolásban			
KATEGÓRIA:		Érlelés-szabályozóval készült füstölt kolbász			
ALKATEGÓRIA:		szárazáru			
LOGISZTIKA:		3 karika/csomag			
TERMÉK MEGHATÁROZÁSA:		Érlelés-szabályozóval készült füstölt kolbász			
ÖSSZETÉTEL:		sertésbűs, sertésszalonna, sertésbőrke, nitrítes sókeverék [étkezési só, tartósítószer (nátrium-nitrit)], fűszerkeverék [fűszerek, fűszerkivonatok, dextróz, maltodextrin, antioxidáns (aszorbinsav), étkezési só], sertésfehérje, starterkultúra, ehető sertésbél. 100 g késztermék 105 g sertésbűs felhasználásával készült			
A termék megfelel a Magyar Élelmiszertörvény hűskészítményekről rendelkező 1-3/13-1 számú előírásának.					
Igen		X	Nem		<input type="checkbox"/>
NEM válasz esetén kitöltendő paraméterek:					
fizikai, kémiai jellemzők					
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1129/2011/EK rendelettel összhangban					
ÁTLAGOS TÁPÉRTÉKTARTALOM 100G TERMÉKBEN			ALLERGÉN ÉS EGYÉB INFORMÁCIÓK:		
Átlagos tápérték		100g-ra	Allergén	Összetevője a terméknek	
Energia [kJ]		2010		Igen	Nem
Energia [kcal]		486	Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (pl. tönkölybúza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtái és a belőlük készült termékek		
Zsír [g]		45	rákjék		
amelyből:			tojás		
- telített zsírsavak [g]		15,5	hal		
Szénhidrát [g]		<0,5	földimogyoró		
amelyből:			szójabab		
- cukrok [g]		< 0,5	tej és tejtermékek (beleértve a laktózt)		
Fehérje [g]		20	diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió)		
Só [g]		3,8	zeller		
			mustár		
			szézámmag		
			kén-dioxid		
			csillagfűrt		
			puhatestűek		
Deklarálható allergénmentesség:		Glutén: -	Szója: - Laktóz: -	100% allergénmentes: X	
ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:					
Külső alak:		Jól záródó, nem szakadt csomagolás, a termék jelölése jól látható. Kör keresztmetszetű kb. 38-40 mm átmérőjű ehető sertésbélbe töltött kolbász.			
Állomány, szerkezet, metszslap:		Tetszetős megjelenésű, tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes. Vörösesbarna, áttetszenek rajta a szalonnaszemcsék. A metszslapon paprikától vörösré színezett, 4-6 mm nagyságú hússzemcsék és fehér illetve paprikától narancsvörösré színezett, ugyancsak 4-6 mm nagyságú szalonnaszemcsék láthatók húspéppbe ágyazva, egyenletes elosztásban. A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből áll. Tömötten rugalmas, jól összeálló, nem morzsalékos, nem puha, nem túl kérges, jól szeletelhető, csontszilánkoktól mentes.			
Szín, íz, illat:		Füstölt, kellemesen fűszeres ízű, termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet, minden idegen vagy romlásra utaló íztől mentes			
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
Mutató:		Mértékegység:	Határérték:		
Salmonella sp.		nincs jelen / 25g termék			
Listeria monocytogenes		nincs jelen / 25g termék			
Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK rendelettel összhangban.					
GMO információk:		A termék nem tartalmaz GMO-t.			
Nyilatkozom, hogy az élelmiszer megfelel a magyar és európai uniós jogszabályi előírásoknak.					
SZAVATOSSÁGI IDŐ:		30 nap			
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:		másodlagos, felbontás utáni fogyaszthatósági idő 10 nap			
TÁROLÁSI FELTÉTELEK:		Tárolási hőmérséklet: +5 °C és + 20 °C között			
SZÁLLÍTÁSI KÖRÜLMÉNYEK:		Szállítási hőmérséklet: +5 °C és + 20 °C között			
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):					
