


TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.07.24

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	EAN: 284240				
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc ízek Csabai lángolt kolbász HU96EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	Érlelt kolbászok				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	Érlelés-szabályozóval készült kolbászok				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertésbűs, sertésszalonna, sertésbőrke, nitrítés 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.				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	cca. 1300g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacsó/celofán):	vg.				
LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	cca. 10 kg/láda - 4 lása/sor - 20 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)
	cca. 1300g	1	1300	kb.: 35 cm	34-38 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 checked="" type="checkbox"/> "B" válasz <input type="checkbox"/> "C" válasz					
Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)	Víztartalom legfeljebb 38,0%(m/m) Összes fehérjetartalom legalább 18,0% (m/m) Zsír tartalom legfeljebb 45,0% (m/m) Nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 4,5% (m/m) A vízakaktivitás értéke (aw) legfeljebb 0,95 pH 4,8 és 5,3 között				
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.					
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:					
Külsőalak:	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 húspépbe ágyazva, egyenletes elosztásban.				
Állomány, szerkezet, metszslap:	A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből áll. Tömötten rugalmas, jól összeálló, nem morzsalékos, nem puha, nem túl kérge, 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.				
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint			Összetevő
Energia [kJ]	2010	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)			I/N/X
Energia [kcal]	486	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek			N
Zsír [g]	45	Rákfélék és a belőlük készült termékek			N
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek			N
- telített zsírsavak [g]	15,5	Hal és a belőle készült termékek			N
Szénhidrát [g]	<0,5	Földimogyoró és a belőle készült termékek			N
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek			N
- cukrok [g]	<0,5	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)			N
Fehérje [g]	20	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek			N
Só [g]	3,8	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 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 type="checkbox"/> Gluténmentes <input type="checkbox"/> Szója mentes <input type="checkbox"/> Laktózmentes <input checked="" type="checkbox"/> 100% allergénmentes				
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):			
Salmonella spp.	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.					
MINŐSGEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)	40				
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	10 nap				
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	+5 - +20 °C fok között				

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

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.07.24

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	+5 - +20 °C fok között
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):	