

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:2022.03.30
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.28

Forgalmazó adatai: MIRBEST Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	EAN: 5995927 809322				
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc Ízek CSIRKEMELL SONKA formázott, hőkezelt, gyorspácolt húskészítmény, nem ehető műbélben. Glutén és laktózmentes. Ízfokozó hozzáadása nélkül. HU126EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	MÉ 1-3/13-1 Húskészítmény, Sonkák				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	Formában vagy bélben hőkezelt sonkák (baromfi)				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	csirkemell 68%, ivóvíz, étkezési só, módosított burgonyakeményítő, burgonyakeményítő, emulgeálószer (E451, E452), sűrítőanyag (E407a), aroma, antioxidáns (E316), tartósítószer (E250)				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	változó súlyú, cca 2 kg/db				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacsó/celofán):	nem ehető műbél				
LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	5 db/láda				
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)
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 type="checkbox"/> "A" válasz <input checked="" type="checkbox"/> "B" válasz <input type="checkbox"/> "C" válasz					
Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)					
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.					
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:					
Külsőalak:	Műbélbe töltött, egyenes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő, aluklipsszel zárt termék. A burkolat ép, sima, tiszta, jó minőségben felülnyomott, az eltarthatósági idő nyomtatása jól olvasható.				
Állomány, szerkezet, metszészlap:	Állománya tömör, rugalmas, jól átfőtt, egyenesen pácolt, jól szeletelhető, színe a világos. A metszészapon sötét- és világosabb rózsaszínű és sárgás-fehér, baromfihúspépbe ágyazott húsmozaikok láthatóak.				
Szín, íz, illat:	Termékre jellemző illatú és ízű, kellemesen fűszeres, a főtt-pácolt baromfi húsról és a felhasznált fűszerekre jellemző. Idegen vagy romlottságra utaló szag ill. íz nem érezhető.				
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]	456 kJ/109 kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N	
Zsír [g]	4,5	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N	
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek		N	
- telített zsírsavak [g]	1,4	Hal és a belőle készült termékek		N	
Szénhidrát [g]	2,0	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N	
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek		N	
- cukrok [g]	0,4	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N	
Fehérje [g]	15	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N	
Só [g]	2,2	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 SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben		N	
		Csillagfürt és a belőle készült termékek		N	
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek		N	
Deklarálható allergénmentesség:	<input checked="" type="checkbox"/> Gluténmentes <input type="checkbox"/> Szójamentes <input checked="" type="checkbox"/> Laktózmentes <input type="checkbox"/> 100% allergénmentes				
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):			
Salmonella spp.	/25g	0			
Listeria monocytogenes	/25g	0			
Enterococcus faecalis	CFU/g	<10 ⁵			
Staphylococcus aureus	CFU/g	<10 ⁴			
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)	kiszállítástól számítva: 40 nap				
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	5 nap				
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	Tárolási hőmérséklet 0°C és + 5 °C 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: 2022.03.30
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.28

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	Szállítási hőmérséklet 0°C és + 5 °C között
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):	