

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:2023.04.14
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.21

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	EAN: 2812057000005				
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	KEDVENC ÍZEK BÉCSI ROPPANÓS SERTÉS VIRSLI füstölt, főtt, védőgázas csomagolásban HU 354 EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	vörösarú / hőkezelt húskészítmény				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	virslis				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertésbúrá (77%), víz, étkezési só, keményítő, sertés fehérje, stabilizátor(di-, trifoszfátok), fűszerek, antioxidáns(aszkorbinsav), fűszerkivonatok, színezék(E120), tartósítószer (nátrium-nitrit), emészthető kollagén bél				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	kb.: 2000 g/csomag				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):	védőgázas csomag				
LOGISZTIKA (db/#;/rlp.)	12 kg / E2 láda. A termék nem egalizált.				
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)
	kb. 2000g		40-42g	14-15 cm	19 mm Ø

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 type="checkbox"/> "B" válasz	<input checked="" type="checkbox"/> "C" válasz
Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)	Fehérjetartalom min.: 11.0 % Víztartalom max.: 70.0 % Zsírartalom max.: 25.0 % Nátrium-klorid max.: 2.2 %	

Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.

ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:

Külső:	Egyenletes vastagságú, a párok hossza egyenlő. A párhosszúság 14-15 cm, az átmérő kb. 19 mm, tömege 40-42g/db.
Állomány, szerkezet, metszslap:	Tapintásra rugalmas, se nem puha se nem kemény. Szerkezete homogén, pépjellegű, fűszereloszlása egyenletes. A metszslap homogén állományú, 2 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb in – és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb csak néhány 1-2 mm-es méretű tartalmazhat. Rágás után jól összeálló, melegen lédús.
Szín, íz, illat:	A metszslap egyenletes világos rózsaszín. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép íze mellett bors-, paprika íz és enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékíz nem érezhető. Illatában a főtt húspép, a bors, és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagok nem érezhetőek. Ízében és illatában a füst érezhető.

Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Összetevő
Energia [kJ]	901	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)	I/N/X
Energia [kcal]	217	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	N
Zsír [g]	18	Rákfélék és a belőlük készült termékek	N
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek	N
- telített zsírsavak [g]	7,2	Hal és a belőle készült termékek	N
Szénhidrát [g]	1,8	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]	12	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	N
Só [g]	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 SO2-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: Gluténmentes Szójamentes Laktózmentes 100% allergénmentes

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:

Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
Salmonella	g	0/25
S aureus	g/CFU	< 10000
C. perfringens	g/CFU	< 100
E fecalis	g/CFU	<10000

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) gyártástól 35 nap; kiszállítástól számított 19 nap

TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ: 2 nap

TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: 0-tól + 5 °C-ig

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: 0-tól + 5 °C-ig

Munkakör: Répási Pál A dokumentum elektronikusan készült, ezért aláírás nélkül is érvényes.

Munkakör: Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):

