



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

Forgalmazó adatai: MIRBEST Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 5999884008477			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc Ízek Füstölt Házi Jellegű Félzsáraz Kolbász cca 400g (sertés és marhahússal) HU856EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	Érlelt kolbászok				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	Szárítottas érleléssel (félzsáraz)				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	Sertéshús (60%), gyártási szalonna, marhahús (10%), étkezési só, fokhagyma, fűszerek *Tartósítószer: nátrium-nitrit, bükkfafüst 100 g késztermék 120 g hús felhasználásával készül. *2 % alatti!				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	cca 400 g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):	lédig valamint vákuumcsomagolt kiszerelésben				
LOGISZTIKA (db/#/#/rip.)					
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:	A termék barnáspiros színű. A burkolaton barnás-piros hús, és sárgásan átütő szalonna szemcsék láthatók.				
Állomány, szerkezet, metszészlap:	Tömötten rugalmas, jól összeálló. A metszészlapon 4-8 mm nagyságú hús- és szalonnamozaikok láthatók. Néhány mozaiktól nem nagyobb ín, bőrke darab nem kifogásolható.				
Szín, íz, illat:	Ízhatása a felhasznált fűszereknek megfelelően harmonikus. A paprika és a fokhagyma íze jellemzően érezhető. Idegen és mellékízek nem érezhetők. Kellemesen fűszeres illatú. Idegen szagok nem érezhetők.				
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Összetevő	
Energia [kJ]	1924 kJ	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)		I/N/X	
Energia [kcal]	465 kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N	
Zsír [g]	41.4 g	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N	
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek		N	
- telített zsírsavak [g]	16.7 g	Hal és a belőle készült termékek		N	
Szénhidrát [g]	3.9 g	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N	
amelyből:		Szojabab és a belőle készült termékek		N	
- cukrok [g]	<0.1 g	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N	
Fehérje [g]	19.1 g	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N	
Só [g]	2.9 g	Zeller és a belőle készült termékek		N	
		Mustár és a belőle készült termékek		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	
		Csillagfürt és a belőle készült termékek		N	
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek		N	
Deklarálható allergénmentesség:	<input checked="" type="checkbox"/> Gluténmentes <input checked="" type="checkbox"/> Szójamentes <input checked="" type="checkbox"/> Laktózmentes <input checked="" type="checkbox"/> 100% allergénmentes				
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
	Mikroorganizmus	Vizsg. Módszer	Célérték	Elfogadhatóság határa	
	Salmonella	EN/ISO 6579	25 g-ban nincs jelen	25 g-ban nincs jelen	
	Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	25 g-ban nincs jelen	25 g-ban nincs jelen	
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)	gyártástól számítva 30				
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	felbontás után 48 óra hűtőben tárolva a vákuumcsomagolt termék esetében				
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	(+5)-(+18) °C közötti hőmérsékleten, száraz, hűvös, szellős helyen				
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	(+5)-(+18) °C közötti hőmérsékleten, hűtős, zárt, szennyeződésmentes rakodótér				
KÜLSŐALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE (Fotó):					

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

