


TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:2021
Utolsó módosítás dátuma: 2023.04.12

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	EAN: 298646	
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc Ízek Pozsonyi pulykasonka cca. 2200g (hőkezelt, nem ehető bélben) SK 3081 ES Gyorspácolt, formázott, hőkezelt sonka pulykamell és pulykacomb felhasználásával, nem ehető műbélben, vákuumsomagolásban.	
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	Sonka	
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	Formában vagy bélben hőkezelt sonka	
TERMÉKÖSSZETÉTEL (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	Pulykahús (68 %) (pulykamell, pulykacomb), ivóvíz, módosított keményítő (E1422), étkezési só, sűrítőanyag (E407), dextróz, ízfokozó (E621), állati fehérje (sertés, baromfi), stabilizátor (E451), aromák, savanyúságot szabályozó anyag (E331), antioxidáns (E316), tartósítószer (E250). A termék burkolata nem ehető, fogyasztás előtt távolítsa el! Hozzáadott allergén anyagot nem tartalmaz.	
NETTÓ TÖMEG (e/ca. (grammban megadva)):	cca. 2200g	
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):	műbeles és vcs.	
LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	9db/láda, 36 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)

A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekről rendelkező 1-3/13-1 számú előírásának B és C részében foglaltaknak. NEM válasz esetén kitöltendő paraméterek: fizikai, kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok.

IGEN NEM

Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. munkalapon meghatározva)

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

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Külsőalak: Műbélbe töltött, csomagolása sértetlen, felülete sima és tiszta.

Állomány, szerkezet, metszslap: Állománya megfelelően szilárd és tömör, metszslapon a termékfajta jellemző szín, apró légüreg helyenkénti megjelenése megengedhető.

Szín, íz, illat: Ízében és illatában a só és a felhasznált hús alapanyag, illetve hozzáadott fűszerre jellemző. A termékfajta jellemző szín.

Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Összetevő
Energia [kJ]	333	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)	I/N/X
Energia [kcal]	79	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	Nem
Zsír [g]	1,8g	Rájkfélék és a belőlük készült termékek	Nem
amelyből:		Tajás és a belőle készült termékek	Nem
- telített zsírsavak [g]	0,5g	Hal és a belőle készült termékek	Nem
Szénhidrát [g]	1,5g	Földimogyoró és a belőle készült termékek	Nem
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek	Nem
- cukrok [g]	<0,5 g	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	Nem
Fehérje [g]	15 g	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	Nem
Só [g]	2,7g	Zeller és a belőle készült termékek	Nem
		Mustár és a belőle készült termékek	Nem
		Szezámag és a belőle készült termékek	Nem
		Kén-dioxid és az SO ₂ -ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	Nem
		Csillagfürt és a belőle készült termékek	Nem
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek	Nem

Deklarálható allergénmentesség: Glutén Szója Laktóz 100% allergénmentes

Hozzáadott allergénként nem tartalmazza az alábbiakat: Glutén Szója Laktóz Mustár Zeller Diófélék

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:

Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
Salmonella sp.	CFU/g	0/25g termék
Listeria monocytogenes	CFU/g	≤ 1,0 x 10 ² CFU/g

Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK 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): 21 nap a termék kiszállításától számítva

TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ: 48 óra

TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: Tárolási hőmérséklet 0-tól (+ 4)°C-ig