

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.17

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	EAN: 285939				
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	KEDVENC ÍZEK SONKÁS SZELET Füst ízesítéssel, nem ehető műbélben Gyártói üzemszám: HU 62 EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	,-				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	,-				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertéshús (59%), ivóvíz (35%), burgonyakeményítő, étkezési só, természetes aromák, növényi rost, cukor, dextróz, kálium-klorid, zselésítő anyag (feldolgozott Euchema moszat), stabilizátorok (difoszfátok, trifoszfátok), antioxidáns (nátrium-aszkorbát), aromák, füstaroma, tartósítószer (nátrium-nitrit)				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	cca 2000g				
CSOMAGOLÁS (lédígy/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):	műbeles				
LOGISZTIKA (db/#;#/rlp.)	# 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)
				Termékhossz: cca 230mm; szeletátmérő: cca 110 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 type="checkbox"/> "B" válasz	<input type="checkbox"/> "C" válasz
Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)	Kémiai követelmények: Fehérjetartalom min. 11,00 % Víztartalom max. 80,00 % Zsírtartalom max. 11,00 % Na - klorid tartalom max. 2,80 % Na-nitrit tartalom max. 0,01 % (100 mg/kg) Kalciumtartalom max. 0,018 % (180 mg/kg)	

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

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:			
Külsőalak:	Egyenletes, hengeres alakú, két végén elkeskenyedő. Átmérője legalább 105 mm műbélbe töltött húspépet tartalmazó főtt húskészítmény.		
Állomány, szerkezet, metszészlap:	Az állománya ne legyen túl puha, túl kemény, gyengén főtt vagy rágós. Húspépbe ágyazott, legalább 15 mm-es egybefüggő pácolt húsmozsajokat tartalmaz. A hústartalom késztermékre vonatkoztatva legalább 59%.		
Szín, íz, illat:	A metszészlapon világos rózsaszínű és sötétebb vöröses húsrész is látható. A főtt hús íze mellett idegen és mellékízek nem érezhetők. Kellemesen, enyhén sós ízű. Kellemes, pácolt húsról jellemző ízű és illatú, idegen szagok nem érezhetők.		
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]	398 kJ/ 95 kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	N
Zsír [g]	5 g	Rákfélék és a belőlük készült termékek	N
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek	N
- telített zsírsavak [g]	2 g	Hal és a belőle készült termékek	N
Szénhidrát [g]	0,5 g	Földimogyoró és a belőle készült termékek	N
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek	N
- cukrok [g]	0,2 g	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	N
Fehérje [g]	12 g	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	N
Só [g]	1,65 g	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 szulfitek 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 checked="" type="checkbox"/> Gluténmentes <input checked="" type="checkbox"/> Szójamentes <input checked="" type="checkbox"/> Laktózmentes <input type="checkbox"/> 100% allergénmentes		

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:		
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
		Mikrobiológiai követelmények: Salmonella 0/25g Staphylococcus aureus max. 103 E Coli max. 5*103 C. perfringens max. 102 vákuumsomagolt termék esetén E. faecalis max. 105

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.

A dokumentum elektronikusan készült,

Munkakör:

Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

ezért aláírás nélkül is érvényes.

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.17

Nyilatkozom, hogy a termék csomagolóanyaga megfelel a 10/2011/EK és 1935/2004/EK rendeleteknek.	
GYÁRTÁSTÓL SZÁM... MINŐSÉGM./FOGYASZTH.IDŐ (NAP):	180 nap (teljes fogyaszthatósági idő)
GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NAP):	120 nap (szállításkor garantált fogyaszthatósági idő)
TERMÉK MEBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	2 nap
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0 C és + 5 C közötti hőmérsékleten
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0 C és + 5 C közötti hőmérsékleten
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):	

Név:
Munkakör:

Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

A dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.