

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP  
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:  
Utolsó módosítás dátuma: 2024.05.15.

Forgalmazó adatai: <b>MIRBESZ</b> Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	<b>EAN: 293932</b>				
<b>TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL</b>	Kedvenc Ízek Burgundi füstölt sertéssonka szeletelt cca 500g vg. Formázott, hőkezelt, gyorspácolt, füstölt, főtt sonka sertéscombból SK3081ES				
<b>ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:</b>	Sonka				
<b>ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:</b>	Formában vagy bélben hőkezelt sonkák				
<b>ÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):</b>	Sertéscomb 93 %, ivóvíz, sertésszalonna bőrkevel, étkezési só, stabilizátor: E451, dextróz, módosított keményítő: E1422, burgonyakeményítő, maltodextrin, antioxidáns: E316, állati fehérje (sertés), aromák, tartósítószer: E250 Hozzáadott allergénanyagot nem tartalmaz.				
<b>NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):</b>	cca 500 g				
<b>CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):</b>	vg				
<b>LOGISZTIKA (db/#/#/rip.)</b>	6 Kg / 12 Ks E1				
<b>Csomagolt termék esetén:</b>	nem egalizált csomag tömege (g)	Csomagolás tartalma: db v.szelet/csomag	TÖMEG g/(db v. szelet)	TERMÉKHOSSZ (mm); SZELETÁTMÉRŐ (mm)	TERMÉKÁTMÉRŐ (mm); SZELETVASTAGSÁG (mm)
	cca 500g	cca 15 db			
<b>A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekről rendelkező 1-3/13-1 számú előírásának "B" részében foglaltaknak. NEM válasz esetén kitöltendő paraméterek: fizikai, kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok.</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> IGEN		<input type="checkbox"/> NEM			
<b>Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. munkalapon meghatározva)</b>	Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.				
<b>ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:</b>					
<b>Külsőalak:</b>	Műbélbe töltött, csomagolása sértetlen, felülete sima és tiszta.				
<b>Állomány, szerkezet, metszslap:</b>	Állománya megfelelően szilárd és tömör, metszslapon a termékfajtára jellemző szín, apró légüregek helyenkénti megjelenése megengedhető, felületén vékony füstölt kéreg található.				
<b>Szín, íz, illat:</b>	Ízében és illatában a só és a felhasznált hús alapanyag, illetve hozzáadott fűszerre jellemző. A termékfajtára jellemző szín.				
<b>Átlagos tápérték</b>	<b>100g-ra</b>	<b>Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint</b>		<b>Összetevő</b>	
<b>Energia [kJ]</b>	716 kJ	<b>Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)</b>		<b>I/N/X</b>	
<b>Energia [kcal]</b>	174 kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		Nem	
<b>Zsír [g]</b>	9,5 g	Rájkfélék és a belőlük készült termékek		Nem	
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek		Nem	
<b>- telített zsírsavak [g]</b>	3,7, g	Hal és a belőle készült termékek		Nem	
<b>Szénhidrát [g]</b>	3,1 g	Földimogyoró és a belőle készült termékek		Nem	
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek		Nem	
<b>- cukrok [g]</b>	<0,5 g	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		Nem	
<b>Fehérje [g]</b>	18,5 g	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		Nem	
<b>Só [g]</b>	2,5g	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 SO2-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben		Nem	
		Csillagfűrt és a belőle készült termékek		Nem	
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek		Nem	
<b>Deklarálható allergénmentesség: allergén mentes, de nincs deklaráva</b>	<input type="checkbox"/> Glutén <input type="checkbox"/> Szója <input type="checkbox"/> Laktóz		<input type="checkbox"/> 100% allergénmentes		
<b>Hozzáadott allergénként nem tartalmazza az alábbiakat:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Glutén <input checked="" type="checkbox"/> Szója <input checked="" type="checkbox"/> Laktóz <input checked="" type="checkbox"/> Mustár <input checked="" type="checkbox"/> Zeller <input checked="" type="checkbox"/> Diófélék				
<b>MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:</b>					
<b>Mutató:</b>	<b>Mértékegység:</b>	<b>Határérték (elvárt):</b>			
Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK és 4/1998 (XI.11.) EüM rendelettel összhangban.					
<b>GMO információk:</b> (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.					
<b>GYÁRTÁSTÓL SZÁM.. MINŐSÉGMI./FOGYASZTH.IDŐ (NAP):</b>	27				
<b>GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NAP)</b>	21				
<b>TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:</b>	48 óra				
<b>TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:</b>	Tárolási hőmérséklet 0-tól + 4°C-ig				
<b>SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:</b>	Max. 0 °C és + 4 °C hőmérsékletű hűtő – vagy termoszkoci.				
<b>KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE (Fotó):</b>					

Név:

Munkakör:

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP  
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:  
Utolsó módosítás dátuma: 2024.05.15.

