




Forgalmazó adatai: <b>MIRBESZ Kereskedelmi Kft.</b> H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426		<b>EAN: 2038090</b>			
<b>A TERMÉK NEVE:</b>		Kedvenc Ízek Bécsi virsli cca 800g (füstölt, hőkezelt húskészítmény, védőgáz csomagolásban)			
<b>TÖMEG:</b>		cca 800g			
<b>CSOMAGOLÁS:</b>		emészthető bélbe töltött termék			
<b>KATEGÓRIA:</b>		Húskészítmény-vörösáru			
<b>ALKATEGÓRIA:</b>		Virsli			
<b>LOGISZTIKA</b>		16db/láda			
<b>TERMÉK MEGHATÁROZÁSA:</b>					
Húspépet tartalmazó füstölt-főtt húskészítmény					
<b>ÖSSZETÉTEL:</b>					
Összetevők: sertéshús (53%), ivóvíz, sertés szalonna, burgonyakeményítő, étkezési só, állati fehérje (sertés bőrkepor), emulgeálószer (E450), antioxidánsok (E316, E330), ízfokozó (E621), fűszer, aromák (fűstáromával), fűszerkivonatok, színezék (E120), tartósítószer (E250).					
<b>ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:</b>					
<b>Külalak:</b>		Sima, egyenletes vastagságú			
<b>Állomány, szerkezet, metszéslap:</b>		Tapintásra rugalmas, se nem puha se nem kemény, szerkezete homogén pép jellegű. Metszéslapja homogén állományú 2mm-nél nagyobb légüreg nem vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható.			
<b>Szín, íz, illat:</b>		Metszéslapja egyenletes, megfelelő színű. Füstölt termékre jellemző füst, -és főtt húsz, valamint illat érezhető.			
<b>KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE:</b>					
					

Név:  
Munkakör:

Répási Pál  
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

MIRBESZ Kereskedelmi Kft.  
2051 Biatorbágy, Tormásrét u. 1



Forgalmazó adatai: <b>MIRBESZ Kereskedelmi Kft.</b> H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426		<b>EAN: 2038090</b>																														
<b>FIZIKAI ÉS KÉMIAI JELLEMZŐK:</b>																																
<b>Mutató:</b>		<b>Egység:</b>		<b>Limit:</b>																												
Összes fehérjetartalom		%		min:11%																												
víztartalom		%		max:70%																												
zsírtartalom		%		max:25%																												
Nátrium-klorid tartalom		%		max:2,2%																												
<b>MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:</b>																																
<table border="1" style="margin: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Késztermék mikrobiológiai jellemzői</th> <th rowspan="3">Paraméterek</th> <th rowspan="3">Mértékegység</th> <th colspan="2">Határérték</th> </tr> <tr> <th>"m"</th> <th>"M"</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella</td> <td>0/25 g</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Enterococcus faecalis</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>3</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Koaguláz pozitív Staphylococcus</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>3</sup></td> <td>10<sup>4</sup></td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td>CFU/g</td> <td>10<sup>1</sup></td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>CFU/g</td> <td>0</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>						Késztermék mikrobiológiai jellemzői	Paraméterek	Mértékegység	Határérték		"m"	"M"	Salmonella	0/25 g	0	0	Enterococcus faecalis	CFU/g	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>	Koaguláz pozitív Staphylococcus	CFU/g	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	Clostridium perfringens	CFU/g	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	Listeria monocytogenes	CFU/g	0	10 <sup>2</sup>
Késztermék mikrobiológiai jellemzői	Paraméterek	Mértékegység	Határérték																													
			"m"	"M"																												
			Salmonella	0/25 g	0	0																										
Enterococcus faecalis	CFU/g	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>																													
Koaguláz pozitív Staphylococcus	CFU/g	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>																													
Clostridium perfringens	CFU/g	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>																													
Listeria monocytogenes	CFU/g	0	10 <sup>2</sup>																													
<b>SZAVATOSSÁGI IDŐ:</b>			<b>TÁROLÁSI FELTÉTELEK:</b>																													
20 nap			0 és (+5)°C között																													
<b>TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:</b>			<b>SZÁLLÍTÁSI KÖRÜLMÉNYEK:</b>																													
5 nap			0 és (+5)°C között hűtőkocsiban, zárt, szennyeződésmentes rakodótérben.																													
<b>ALLERGÉN ÉS EGYÉB INFORMÁCIÓK:</b>			<b>Átlagos tápértéktartalom 100g termékben</b>																													
Allergént nem tartalmaz			Energia		881 KJ 212 kcal																											
			Zsír		17g																											
			amelyből telített zsírsav		7,7g																											
			Szénhidrát		2,8																											
			amelyből cukrok		0g																											
			Fehérje		12g																											
			Só		2,1g																											