



Forgalmazó adatai: MIRBEST Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 2812642			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Sertés lecsókolbász füstölt, főtt védőgázos csomagolásban HU 354				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	egyéb				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	lecsókolbász				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertés húsz (65%), víz, bőrke, csontokról mechanikusan lefejtett sertés húsz(3,5%), étkezési só, keményítő, fűszerek, emulgeálószer (difoszfátok), antioxidáns(aszorbinsav), fűszer kivonatok, aromák, színezék (kárminsav), tartósítószer(nátrium-nitrit), természetes sertés bél				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	kb.: 2000 g/csomag				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):	védőgázos csomag				
LOGISZTIKA (db/#;/rlp.)	6 db csomag/ E2 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)
	15	4 pár/ csomag		300 mm hosszú	33 mm Ø
A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv hűskészítményekről 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)	Fehérjeteralom min.: 11.0 % Vízteralom max.: 66.0 % Sótartalom max.: 2.7 %	Zsírteralom max.: 35.0 %			
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.					
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:					
Külsőalak:	Egyenletes vastagságú, sertés vékonybélbe kb. 40 mm vagy emészthető műbélbe töltött kb. 33 mm átmérőjű, 30-40 cm hosszúságúra pározott termék.				
Állomány, szerkezet, metszslap:	Állománya tömött rugalmas, jól összeáll. A metszslapon 6-8 mm nagyságú húsz és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe ágyazva. 3mm-nél nagyobb ín és kötőszöveti hártya darabokat nem tartalmazhat.				
Szín, íz, illat:	Barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres (paprika, fokhagyma) illatú, izhatása a felhasználott fűszereknek megfelelően harmonikus. A fűszerezés egyenletes. A főtt húspép íze mellett fokhagyma és fűszerpaprika íze érezhető, de idegen mellékíz nem érezhető. Kellemesen, enyhén só ízű. Illatában a főtt húspép, a fokhagyma, a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagok				
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Összetevő	
Energia [kJ]	993	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)		I/N/X	
Energia [kcal]	240	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N	
Zsír [g]	20	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N	
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek		N	
- telített zsírsavak [g]	8	Hal és a belőle készült termékek		N	
Szénhidrát [g]	1,9	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N	
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek		N	
- cukrok [g]	<0,5	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N	
Fehérje [g]	13	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N	
Só [g]	2,2	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 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 type="checkbox"/> Szójamentes <input checked="" type="checkbox"/> Laktózmentes <input type="checkbox"/> 100% allergénmentes				
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):			
Salmonella		0/25 g			
S aureus	g/CFU	< 10 000g/CFU			
C. perfringens	g/CFU	< 100g/CFU			
E fecalis	g/CFU	< 10 000g/CFU			
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.					
MINŐSGEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)	gyártástól 30nap; kiszállítástól számított 15 nap				
TERMÉK MEGBONTÁSA 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				
KÜLSŐALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE (Fotó):					

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma: 2021.12.10
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.21

