



TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:2019.11.20

Utolsó módosítás dátuma: 2024.08.16.

KEDVENC ÍZEK

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 5999060801755			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc Ízek Füst ízesítéssel kockázott bacon 8x8mm Gyorspácolt HU915EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	Húskészítmények				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	-----				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertés császár szalonna, ivóvíz, étkezési só, stabilizátor /E 450/, savanyúságot szabályozó anyag /E 262/, glükózszirup, antioxidáns /E 316/, füstaroma, tartósítószer /E 250/				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	1000 g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):	vákuum csomagolás				
LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	12 db/#		56#/rlp		
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)
				8x8	8x8
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)	48/2016 (VII.18) Kormány rendelet értelmében a kockázott bacon nem Élelmiszerkönyvi kategória. Kémiai jellemző: só max. 4,5 % a gyártmánylap értelmében.				
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.					
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:					
Külsőalak:	Alak, méret: 280mmx130mmx70mm méretű csomagok, 8x8mm-re kockázott szalonna darabok.				
Állomány, szerkezet, metszéslap:	Füstölt húsos szalonnára jellemző, kissé puha				
Szín, íz, illat:	A vágás felületen fehér színű szalonna, pácolt barnás rózsaszín húsrétegekkel csikoltan, jellegzetes füstölt illatú, jellegzetes sós, füstölt szalonnára jellemző íz, minden idegen íztől és szagtól mentes.				
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Összetevő	
Energia [kJ]	1231	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)		I/N/X	
Energia [kcal]	297	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N	
Zsír [g]	27	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N	
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek		N	
- telített zsírsavak [g]	12	Hal és a belőle készült termékek		N	
Szénhidrát [g]	0,06	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N	
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek		N	
- cukrok [g]	0,06	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N	
Fehérje [g]	14	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N	
Só [g]	4,2	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 SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben		N	
		Csillagfürt 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 checked="" type="checkbox"/> 100% allergénmentes				
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):			
Salmonella	g	0/25 g			
Listeria monocytogenes	g	100 cfu/g			
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.					
MINŐSÉGMEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)	180 nap				
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	5 nap				
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0 - +5 °C				
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0- +5°C				
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):					

Név:
Munkakör:Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezetőA dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma: 2019.11.20
Utolsó módosítás dátuma: 2024.08.16.