



TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.09.02

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 5999884008880			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	MB Szendvicssonka szeletelt 1000g, formázott, hőkezelt comb-és lapockasonka, HU 6 EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	Sonkák				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	Formában vagy béلبen hőkezelt sonkák (sertés)				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertés combhús (58%) ivóvíz, sertés lapockahús (11%), állati fehérje (sertés bőrkepor), dextróz, étkezési só, burgonyakeményítő, emulgeálószer (trifoszfátok, polifoszfátok), antioxidáns (nátrium-eritroaszorbát), tartósítószer				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	1000g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):	Szeletelt 1 kg vákuumcsomagolásban				
LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	10 db/láda, 24 láda/raklap				
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)

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.

"A" válasz "B" válasz "C" válasz

Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)
Mutató: Egység: Limit:
fehérjeteralom % min. 15,0
víztartalom % max. 74,0

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

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Külsőalak: Műbélbe töltött, két végén klipsszel lezárt termék, amit szeletelünk.
Állomány, szerkezet, metszéslelap: Tömör, rugalmas állományú, se nem túl puha, se nem túl kemény.
Szín, íz, illat: A termék jellegének megfelelő világos rózsaszínű és -illatú készítmény, a főtt hús íze dominál. Mellékízek nem érezhetők, idegen ízt

Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Összetevő
Energia [kJ]	538	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)	I/N/X
Energia [kcal]	128	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	N
Zsír [g]	6	Rákfélék és a belőlük készült termékek	N
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek	N
- telített zsírsavak [g]	2,5	Hal és a belőle készült termékek	N
Szénhidrát [g]	3,6	Földimogyoró és a belőle készült termékek	N
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek	N
- cukrok [g]	2,1	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	N
Fehérje [g]	15	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	N
Só [g]	2,7	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 SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 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: Gluténmentes Szójamentes Laktózmentes 100% allergénmentes

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:

Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
Enterobacteriaceae	g	0/10
Élesztő-és penészgomba	g	0/10
Szulfitredukáló Clostridium	g	10
B. cereus	g	10 ³
L. monocytogenes	g	0/10

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? IGEN 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): Teljes 21, Gyártói átadástól számítva: 14

TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ: 3 nap

TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: Tárolási hőmérséklet 0-tól + 5 °C-ig

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET: Tárolási hőmérséklet 0-tól + 5 °C-ig

KÜLSŐALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE (Fotó):

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.09.02

