

Forgalmazó adatai: <b>MIRBEST</b> Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	<b>EAN: 5998002338564</b>				
<b>TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL</b>	MB szendvicssonka e 3200g - formázott, hőkezelt comb-és lapockasonka, nem ehető műbélben HU 6 EK				
<b>ÉLELMISZERTAN FŐKATEGÓRIA:</b>	Sonkák				
<b>ÉLELMISZERTAN ALKATEGÓRIA:</b>	Formában vagy bélben hőkezelt sonkák (sertés)				
<b>TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):</b>	sertés combhús (58%) ivóvíz, sertés lapockahús (11%), állati fehérje (sertés bőrkepor), dextróz, étkezési só, burgonyakeményítő, emulgeálószer (trifoszfátok, polifoszfátok), antioxidáns (nátrium-eritroaszorbát), tartósítószer (nátrium-nitrit).				
<b>NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):</b>	e 3200g				
<b>CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):</b>	Nalomid műbélbe töltött, két végén klipsszel lezárt termék.				
<b>LOGISZTIKA (db/#;/rlp.)</b>	5db/E2 láda; 24láda/rlp				
<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)

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:  
fehérjetartalom % min. 15,0  
víztartalom % max. 74,0

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

**ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:**

**Külső:** Műbélbe töltött, két végén klipsszel lezárt termék. A burkolat ép, sima és tiszta.

**Állomány, szerkezet, metszészlap:** 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
		Szezám és a belőle készült termékek	N
		Kén-dioxid és az SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	N
		Csillagfűt és a belőle készült termékek	N
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek	N

**Deklarálható allergénmentesség:**

 Gluténmentes Szójamentes Laktózzmentes 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 <sup>3</sup>
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.**

**MINŐSGEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)** Teljes 180, Gyártói átadástól számítva: 120

**TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:** 10 nap

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

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

**KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE (Fotó):**

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP  
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma: 2023.02.09  
Utolsó módosítás dátuma: 2024.03.14

