



TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:2021.06.28

Utolsó módosítás dátuma: 2024.08.08

KEDVENC ÍZEK

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 599 98840 0803 3	
---	---	-----------------------	---

TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	KEDVENC ÍZEK ZALA FELVÁGOTT nem ehető műbélben Gyártói üzemszám: HU 62 EK
--	---

ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	Zala felvágott
-------------------------------	----------------

ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	-
-------------------------------	---

TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertésbőr (60 %), ivóvíz, sertésbőrke, szalonna, burgonyakeményítő, sertésfehérje, étkezési só, kálium-klorid, stabilizátor (difoszfátok, trifoszfátok), bambuszrost, fűszerek és fűszerkivonatok, sűrítőanyagok (feldolgozott Eucheema moszat, guargumi), természetes aromák, antioxidánsok (nátrium-aszkorbát, nátrium-eritroaszorbát), színezék (kárminsav), aromák, tartósítószer (nátrium-nitrit). Hozzáadott glutént, laktózt, szóját nem tartalmaz.
---	--

NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	2000g
--	-------

CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):	műbeles
---	---------

LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	# 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)
Termékhozs: cca 340mm; szeletátmérő: cca 97-98 mm					

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 checked="" type="checkbox"/> "C" válasz
--	-------------------------------------	--

Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)	Kémiai követelmények: Fehérjetartalom min. 13,00 % Víztartalom max. 69,00 % Zsirtartalom max. 22,00 % Na - klorid tartalom max. 2,20 % Na-nitrit tartalom max. 0,01 % (100 mg/kg) Kalciumtartalom max. 0,018 % (180 mg/kg)
--	--

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

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:

Külsőalak:	Legalább 90 mm átmérőjű, víz - gőzt át nem eresztő műbélbe töltött készítmény. Egyenletes hengeres alakú, két végén legömbölyödő. Nettó tömeg 2 kg/db. A termék hossza: kb 34 cm/ db.
Állomány, szerkezet, metszslap:	A rúd 5 különböző helyeről származó metszslapon legalább 4 husmozaik legyen, ami egyenletesen van eloszlva. A pép homogén, a pácolt mozaik mérete 12-18 mm szemcseméretre aprított legyen. A rúd állománya rugalmas, se nem kemény, se nem puha. 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín - és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány 1-2 mm- es méretű tartalmazhat. A szelet
Szín, íz, illat:	vannak A fűszerezslás egyenletes. A főtt hús íze mellett bors-, fokhagymaíz érezhető, de idegen és mellékíz nem érezhető. Kellemesen, enyhén sós ízű. A főtt hús, a bors, a fokhagyma, illata érezhető, idegen szagok nem érezhetőek.

Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Összetevő
Energia [kJ]		Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)	I/N/X
Energia [kcal]	887 kJ/ 214 kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	N
Zsír [g]	17 g	Rákfélék és a belőlük készült termékek	N
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek	N
- telített zsírsavak [g]	6,9 g	Hal és a belőle készült termékek	N
Szénhidrát [g]	2,1 g	Földimogyoró és a belőle készült termékek	N
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek	N
- cukrok [g]	0,1 g	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	N
Fehérje [g]	13 g	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	N
Só [g]	1,60 g	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 SO2-ben kifejezett szulfidok 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

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:

Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
		Mikrobiológiai követelmények: Salmonella 0/25g Staphylococcus aureus max. 10 ³ E Coli max. 5*10 ³ C. perfringens max. 10 ² vákuumsomagolt termék esetén E. faecalis max. 10 ⁵

Név:
Munkakör:

Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

A dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:2021.06.28
Utolsó módosítás dátuma: 2024.08.08

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)	75 nap (teljes fogyaszthatósági idő)
MINŐSÉGMEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)	50 nap (szállításkor garantált fogyaszthatósági idő)
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
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):	

Név:
Munkakör:

Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

A dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.