



Forgalmazó adatai: <b>MIRBESZ Kereskedelmi Kft.</b> H-2051 Biatorbágy Tormásréti u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426				<b>EAN: 2812262005000</b>			
<b>TERMÉK MEGNEVEZÉSE:</b>		Kedvenc ízek Soproni felvágott sertéshúsból szeletelt e 500g vg					
<b>TÖMEG:</b>		0,5 kg					
<b>CSOMAGOLÁS:</b>		védőgázos					
<b>KATEGÓRIA:</b>		felvágott					
<b>ALKATEGÓRIA:</b>		Soproni felvágott					
<b>LOGISZTIKA:</b>		E 2 láda					
<b>TERMÉK MEGHATÁROZÁSA:</b>							
<b>ÖSSZETÉTEL:</b>		sertéshús(72%), víz, étkezési só, keményítő, csontokról mechanikusan lefejtett sertéshús, sertésfehérje, emulgeálószer(difoszfátok), fűszerek, aromák, füstaroma, antioxidáns(aszkorbinsav), fűszerkivonatok, tartósítószer(nátrium-nitrit)					
<b>A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv hűskészítményekről rendelkező 1-3/13-1 számú előírásának.</b>							
Igen		<input checked="" type="checkbox"/>		Nem		<input type="checkbox"/>	
<b>NEM válasz esetén kitöltendő paraméterek:</b>							
fizikai, kémiai jellemzők							
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1129/2011/EK rendelettel összhangban							
<b>ÁTLAGOS TÁPÉRTÉKTARTALOM 100G TERMÉKBEN</b>				<b>ALLERGÉN ÉS EGYÉB INFORMÁCIÓK:</b>			
Átlagos tápérték		100g-ra		Allergén		Összetevője a terméknek	
<b>Energia [kJ]</b>		1069				<b>Igen</b> <b>Nem</b>	
<b>Energia [kcal]</b>		258		Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (pl. tönkölybúza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtái és a belőlük készült termékek		<input type="checkbox"/>	
<b>Zsír [g]</b>		22		rákfélék		<input type="checkbox"/>	
amelyből:				tojás		<input type="checkbox"/>	
<b>- telített zsírsavak [g]</b>		8,8		hal		<input type="checkbox"/>	
<b>Szénhidrát [g]</b>		2		földimogyoró		<input type="checkbox"/>	
amelyből:				szójabab		<input type="checkbox"/>	
<b>- cukrok [g]</b>		0,5		tej és tejtermékek (beleértve a laktózt)		<input type="checkbox"/>	
<b>Fehérje [g]</b>		13		diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió)		<input type="checkbox"/>	
<b>Só [g]</b>		2		zeller		<input type="checkbox"/>	
				mustár		<input type="checkbox"/>	
				szézámmag		<input type="checkbox"/>	
				kén-dioxid		<input type="checkbox"/>	
				csillagfűrt		<input type="checkbox"/>	
				puhatestűek		<input type="checkbox"/>	
<b>Deklarálható allergénmentesség:</b>		Glutén: <input checked="" type="checkbox"/>		Szója: <input checked="" type="checkbox"/> Laktóz: <input checked="" type="checkbox"/>		100% allergénmentes: <input type="checkbox"/> Hozzáadott szójafehérjét, laktózt, glutént, izokozót NEM TARTALMAZ.	
<b>ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:</b>							
<b>Küalak:</b>		kb. 1,5 mm vastagságú kör keresztmetszetű szeletek, a metszészlap mozaikos.					
<b>Állomány, szerkezet, metszészlap:</b>		A rúd állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető. A metszészlapon húspépbé ágyazott 3-5 mm szemcseméretűre aprított hús illetve szalonna alapanyagból álló mozaikos szerkezet látható. 2 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány 1-2 mm-es méretű tartalmazhat. A szelet az első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs. Elvátozás nélkül szeletelhető. A szeletek jól elválaszthatóak.					
<b>Szín, íz, illat:</b>		A metszészlap egyenletes színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép íze mellett feketebors- és szerecsendió íz érezhető, de idegen és mellékízek nem érezhetők. A főtt húspép, a feketebors és a szerecsendió illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők.					
<b>MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:</b>							
<b>Mutató:</b>		<b>Mértékegység:</b>		<b>Határérték:</b>			
				2073 /2005/EK rendelet szerint ; 4/1998. EüM rendelet szerint			
Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK rendelettel összhangban.							
<b>GMO információk:</b>							
Nyilatkozom, hogy az élelmiszer megfelel a magyar és európai uniós jogszabályi előírásoknak.							
<b>SZAVATOSSÁGI IDŐ:</b>		csomagolástól számított 35 nap; kiszállítástól számított 23 nap					
<b>TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:</b>		2 nap					
<b>TÁROLÁSI FELTÉTELEK:</b>		Tárolási hőmérséklet 0-tól + 5 °C-ig					
<b>SZÁLLÍTÁSI KÖRÜLMÉNYEK:</b>		Hűtve szállítandó!					
<b>KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):</b>							
