

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormástrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	MIRBEST	EAN: 599 98840 0813 2			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	KEDVENC ÍZEK SOPRONI FELVÁGOTT nem ehető műbélben Gyártói üzemszám: HU 62 EK				
ÉLELMISZERTANOS FŐKATEGÓRIA:	1. FELVÁGOTTAK				
ÉLELMISZERTANOS ALKATEGÓRIA:	Utóérlelés nélkül				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertésbőr (60%), ivóvíz, szalonna, sertésbőrke, burgonyakeményítő, sertésfehérje, étkezési só, növényi rost, stabilizátorok (difoszfátok, trifoszfátok), sűrítősanyagok (feldolgozott Euchema moszat, guar gum), kálium-klorid, fűszerek, fűszerkivonatok, cukor, élesztőkivonat, természetes aromák, antioxidáns (nátrium-aszkorbát), dextróz, tartósítószer (nátrium-nitrit)				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	1000g				
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)
					Termékhoossz: cca 220mm; szeletátmérő: cca 81 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.

<input checked="" type="checkbox"/> "A" válasz	<input checked="" type="checkbox"/> "B" válasz	<input type="checkbox"/> "C" válasz
Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)	Kémiai követelmények: Fehérjetartalom min. 12,00 % Víztartalom max. 70,00 % Zsirtartalom max. 35,00 % 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:

Külső alak:	75 mm névleges átmérőjű műbélbe töltött egyenes hengeres alakú, két végén legömbölyödő termék.		
Állomány, szerkezet, metszslap:	- re vannak aprítva a mozaikképző elemek. Elrendezésük egyenes. 2 mm - nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány darab 1 - 2 mm - es méretű tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós. A		
Szín, íz, illat:	A metszslap egyenes világos rózsaszínű. A fűszerezés egyenes. A főtt hús íze mellett a kömény, a bors és fokhagyma érezhető, de idegen és mellékíz nem érezhető. Kellemesen, enyhén sós ízű. A főtt hús, a kömény, a bors és 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]	963 kJ/ 232 kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	N
Zsír [g]	19 g	Rákfélék és a belőlük készült termékek	N
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek	N
- telített zsírsavak [g]	7,8 g	Hal és a belőle készült termékek	N
Szénhidrát [g]	3,3 g	Földimogyoró és a belőle készült termékek	N
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek	N
- cukrok [g]	1,4 g	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	N
Fehérje [g]	12 g	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	N
Só [g]	2,18 g	Zeller és a belőle készült termékek	N
		Mustár és a belőle készült termékek	N
		Szezámag 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: Gluténmentes Szójababmentes Laktózmentes 100% allergénmentes

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:

Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
		Mikrobiológiai követelmények: Salmonella 0/25g Staphylococcus aureus max. 10 ⁴ E Coli max. 5*10 ³ C. perfringens max. 10 ²

Név:
Munkakör:

Répa 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: 2024.06.17

vákuumsomagolt termék esetén E. faecalis max. 10 ⁵	
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.	
GYÁRTÁSTÓL SZÁM... MINŐSÉGM./FOGYASZTH.IDŐ (NAP):	75 nap (teljes fogyaszthatósági idő)
GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (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.