



TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:2021.08.24
Utolsó módosítás dátuma: 2024.03.08

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 3850139521078			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc Ízek paprikás pizzafeltét, füst ízesítéssel szeletelt húskészítmény. HR 10 EU				
ÉLELMISZERTANOS FŐKATEGÓRIA:	Húskészítmény				
ÉLELMISZERTANOS ALKATEGÓRIA:					
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertésbúza 92%, sertészsír és kötőszövet, étkezési só, borsóliszt, sertésfehérje, glükózsirup, dextróz, fűszerek, fűszerkivontatok, stabilizátor: E450, ízfokozó: E621, aromák, füstaroma, élesztő, antioxidáns: E301, tartósítószer: E250, starter kultúra				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	500				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):	védőgáz				
LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	12db/karton		48 karton/ 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)
		ca 100	4,8	70	1
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 type="checkbox"/> "B" válasz <input type="checkbox"/> "C" válasz					
Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)	vizaktivitás 0,93+/- 0,01, fehérje: 18g, zsír: 33g, só: 3,3 g				
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.					
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:					
Külső alak:	ca 70 mm átmérőjű szeletek				
Állomány, szerkezet, metszéspont:	tömör állomány, mozaikos metszéspont: sötétvörös hússzemek és fehér szalonnaszemcsék, narancssárgás pirospaprikával				
Szín, íz, illat:	sötétvörös szín, fehér szalonnaszemcsék egyenletes eloszlásában, érlelt húskészítményre jellemző fűszeres íz és illat paprikával, enyhe				
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Összetevő	
Energia [kJ]	1561	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzsenyőződésként tartalmazhat (X)		I/N/X	
Energia [kcal]	377	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N	
Zsír [g]	33	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N	
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek		N	
- telített zsírsavak [g]	13	Hal és a belőle készült termékek		N	
Szénhidrát [g]	2	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N	
amelyből:		Szőjából és a belőle készült termékek		N	
- cukrok [g]	0,5	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N	
Fehérje [g]	18	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N	
Só [g]	3,3	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	
		Csillagfű és a belőle készült termékek		N	
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek		N	
Deklarálható allergénmentesség:	<input type="checkbox"/> Gluténmentes <input type="checkbox"/> Szójamentes <input type="checkbox"/> Laktózmentes <input checked="" type="checkbox"/> 100% allergénmentes				
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):			
Salmonell spp.		nincs jelen 25g-ban			
Escherichia coli	cfu/g	<10			
Staphylococcus aureus	cfu/g	<10			
Listeria monocytogenes	cfu/g	<100			
Szulfitredukáló clostridium	cfu/g	<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? <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)	kiszállítástól számított 50 nap				
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	2 nap				
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	Tárolási hőmérséklet 0-tól + 4 °C-ig				
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	Hűtve, 0 és +4°C között.				
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE (Fotó):					

Név:
Munkakör:Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezetőA dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma: 2021.08.24
Utolsó módosítás dátuma: 2024.03.08

