

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEKEredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.17

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	EAN: 599 80020 4742 8				
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	KEDVENC ÍZEK TAVASZI FELVÁGOTT nem ehető műbélben Gyártói üzemszám: HU 62 EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:	1. FELVÁGOTTAK				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:	Utóérlelés nélkül				
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	sertésbőr (70%), ivóvíz, szalonna, sertésbőrke, burgonyakeményítő, paprika (2%), sertésfehérje, étkezési só, kálium-klorid, növényi rost, fűszerek, emulgálószerek (trifoszfátok), sűrítőanyag (guargumi), dextróz, cukor, természetes aromák, élesztőkivonat, antioxidáns (nátrium-aszkorbát), füstaroma, tartósítószer (nátrium-nitrit)				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	cca 2000g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):	műbeles				
LOGISZTIKA (db/#;#/rlp.)	kád				
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 340mm; szeletátmérő: cca 97-98 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 % Zsírtartalom 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:

Külsőalak:	A rúdárú 90 mm névleges átmérőjű műbélbe töltött egyenes hengeres alakú, két végén legömbölyödő termék.		
Állomány, szerkezet, metszslap:	Tömör, rugalmas állomány. A vágásfelületen húspépbé ágyazott 4 mm szemcseméretű mozaikképző elemek található egyenes elrendezésben.		
Szín, íz, illat:	A metszslap egyenes vágásos rozsszíjú. A fűszeres ízű egyenes. A főtt hús íze megegyezik a paprika, a bors, a fokhagyma és szerecsendió íze érezhető, de idegen és mellékíz nem érezhető. Kellemesen, enyhén sós ízű. A főtt hús, a paprika, a bors, a fokhagyma, és a szerecsendió 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]	1126 kJ/ 272 kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	N
Zsír [g]	24 g	Rákfélék és a belőlük készült termékek	N
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek	N
- telített zsírsavak [g]	9,6 g	Hal és a belőle készült termékek	N
Szénhidrát [g]	2 g	Földimogyoró és a belőle készült termékek	N
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek	N
- cukrok [g]	0,5 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]	1,65 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

Deklarálható allergénmentesség: Gluténmentes Szójababmentes Laktózmentes 100% allergénmentes

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:

Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
----------------	----------------------	-----------------------------

Mikrobiológiai követelmények:
Salmonella 0/25g
Staphylococcus aureus max. 10⁴3
E. coli max. 10⁴3

Név:
Munkakör:

Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

A dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:
Utolsó módosítás dátuma: 2024.06.17

C. perfringens max. 10 ² 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: <small>(1829/2003/EK és 1830/2003/EK rendeletekkel összhangban)</small>	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... MINŐSÉG.M./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 MEGJELÉNTÉSE (Fotó):	

Név:
Munkakör:

Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

A dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.