



Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426				EAN: 5902659892485			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE:		Kedvenc ízek Füstölt Szeletelt Bacon e 1000g vcs.					
TÖMEG:		1 kg					
CSOMAGOLÁS:		VAC					
KATEGÓRIA:		Füstölt Szeletelt Bacon					
ALKATEGÓRIA:		Füstölt, Szeletelt Sertés Szalonna					
LOGISZTIKA:		6 darab/karton, 10 karton/sor, 8 sor, 80 karton/palletta					
TERMÉK MEGHATÁROZÁSA:							
ÖSSZETÉTEL:		sertésszalonna 85%, víz, só, stabilizátor: E451; glükóz, sertésfehérje, antioxidáns: E316; maltodextrin, baktérium kultúrák, füstaroma, tartósítószer: E250.					
A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekről rendelkező 1-3/13-1 számú előírásának.							
Igen		X		Nem		□	
NEM válasz esetén kitöltendő paraméterek:							
fizikai, kémiai jellemzők							
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1129/2011/EK rendelettel összhangban							
yes							
ÁTLAGOS TÁPÉRTÉKTARTALOM 100G TERMÉKBEN				ALLERGÉN ÉS EGYÉB INFORMÁCIÓK:			
Átlagos tápérték		100g-ra		Allergén		Összetevője a terméknek	
Energia [kJ]		1380				Igen Nem	
Energia [kcal]		334		Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (pl. tönkölybúza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtái és a belőlük készült termékek			
Zsír [g]		31		rákfélék		X	
amelyből:				tojás		X	
- telített zsírsavak [g]		12		hal		X	
Szénhidrát [g]		0,7		földimogyoró		X	
amelyből:				szójabab		X	
- cukrok [g]		0,5		tej és tejszertartalmú (beleértve a laktózt)		X	
Fehérje [g]		13		diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió)		X	
Só [g]		2,2		zeller		X	
				mustár		X	
				szézámmag		X	
				kén-dioxid		X	
				csillagfűrt		X	
				puhatestűek		X	
Deklarálható allergénmentesség:		Glutén: x		Szója: □ Laktóz: X		100% allergénmentes: □	
ÉRZÉKSZERI JELLEMZŐK:							
Külsőalak:		hússzín a világos rózsaszíntől a rózsaszín-pirosig, zsírszín: fehér, krémes árnyalattal					
Állomány, szerkezet, metszéspap:		puha és rugalmas					
Szín, íz, illat:		a füstölt szalonnára jellemző íz és illat; érezhető füst aroma.					
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:							
Mutató:		Mértékegység:		Határérték:			
Salmonella spp.		telepképző egység/g		a termék 25 grammjában nincs jelen			
Listeria monocytogenes		telepképző egység		25 g termékben nincs jelen a gyártás után, ≤ 1,0 x 10 ² cfu/g			
lactic acid bacteria		telepképző egység		≤ 1,0 x 10 ⁶ cfu/g			
Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK rendelettel összhangban.							
GMO információk:		nem alkalmazható					
Nyilatkozom, hogy az élelmiszer megfelel a magyar és európai uniós jogszabályi előírásoknak.							
SZAVATOSSÁGI IDŐ:		kiszállítás után 32 nap					
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:		felbontás után 48 órán belül fogyasztandó					
TÁROLÁSI FELTÉTELEK:		-5°C és +6°C között					
SZÁLLÍTÁSI KÖRÜLMÉNYEK:		0°C és 6°C között					
KÜLSŐALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):							
