



TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP  
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:  
Utolsó módosítás dátuma:2023.08.31

Forgalmazó adatai: <b>MIRBESZ</b> Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 2813283005000			
<b>TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL</b>	KEDVENC ÍZEK PAPRIKÁS DIÁKCSEMEGE VASTAGKOLBÁSZ Füstölt érlelés-szabályozóval készült, nem ehető műbélben, védőgáz csomagolásban				
<b>ÉLELMISZERTAN FŐKATEGÓRIA:</b>	érlelt kolbászok				
<b>ÉLELMISZERTAN ALKATEGÓRIA:</b>	érlelés szabályozóval készült				
<b>TERMÉKÖSSZETEVŐK</b> (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	Sertéshús, étkezési só, fűszerpaprikák (1,7%), szalonna, fűszerek, aromák, cukor, dextróz, antioxidáns (nátrium-aszorbát), színezék (paprikakivonat), tartósítószer(nátrium-nitrit), starterkultúra 100g késztermék 134 g sertéshús felhasználásával készült				
<b>NETTÓ TÖMEG</b> (e/cca. (grammban megadva)):	500g				
<b>CSOMAGOLÁS</b> (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacska/celofán):	nem ehető műbélben, védőgáz csomagolásban				
<b>LOGISZTIKA</b> (db/#;#/rlp.)	15db/#; 36#/rlp				
<b>Csomagolt termék esetén:</b>	nem egalizált csomag tömege (g)	Csomagolás tartalma: db v. szelet/csomag	TÖMEG g/(db v. szelet)	TERMÉKHOSSZ (mm); SZELETÁTMÉRŐ (mm)	TERMÉKÁTMÉRŐ (mm); SZELETVASTAGSÁG (mm)
			500g/db	hossz. Kb 320mm; átm.:kb. 50mm	

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
<b>Fizikai, kémiai jellemzők</b> (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)	Víztartalom $\geq$ max.: 38,0% Összes fehérjeter tartalom $\geq$ min.: 18,0% Zsírtartalom $\geq$ max.: 45,0%      Vízaktivitás (aw)      max.: 0,95 Nátrium-klorid -tartalom $\geq$ max.: 4,5%      pH-érték: $\geq$ 4,8 – 5,3 között	

Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.

**ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:**

<b>Külsőalak:</b>	Egyenletes hengeres alakú, a végén a felfüggesztésnek megfelelő helyen elkeskenyedő, a másik végén legömbölyödő. Átmérője kb.50 mm. A kötővég mérete max.1 cm. Kissé ráncos, tiszta, a töltelékhez jól tapad, világos vörösesbarna, egyenletes színű, enyhe fényű. A burkolaton áttetszenek a szalonnadarabok. A végeknél 5mm-nél nagyobb lég-, folyadék-, és zsírszák nincs. A csomagolt termék ne legyen sérült, meggyűrődött, ráncos, szennyezett vagy zsírkiválásos. A folyadék- és zselékiválás megengedett mértéke a csomagolásban legfeljebb a nettó tömeg 2%-a.
<b>Állomány, szerkezet, metszészlap:</b>	A rúd állománya se nem puha, se nem kemény, tömötten rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem rágós. A metszészapon húspébe ágyazott 3-4mm nagyságúra aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban. Nem tartalmaz fűszercsomót, porcdarabot és 6 mm-nél nagyobb in-, és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány kisebbet tartalmazhat.
<b>Szín, íz, illat:</b>	A burkolat barnászvörös színű. A metszészapon élénkpiros hús- és sárgásfehér szalonnadarabok egyenletes mozaikossága látható. A fűszerezés egyenletes. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhathatását a paprika, fokhagyma adja meg. Kellemesen enyhén sós ízű. Az érett hús és a fűszerek illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők.

Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Összetevő
Energia [kJ]	1986	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzsenyöződéséként tartalmazhat (X)	I/N/X
Energia [kcal]	480	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	X
Zsír [g]	43,0	Rákfélék és a belőlük készült termékek	X
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek	X
- telített zsírsavak [g]	17,0	Hal és a belőle készült termékek	X
Szénhidrát [g]	1,4	Földimogyoró és a belőle készült termékek	X
amelyből:		Szójabab és a belőle készült termékek	X
- cukrok [g]	0,8	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	X
Fehérje [g]	22,00	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	X
Só [g]	3,6	Zeller és a belőle készült termékek	X
		Mustár és a belőle készült termékek	X
		Szezámag és a belőle készült termékek	X
		Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	X
		Csillagfűrt és a belőle készült termékek	X
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek	X

**Deklarálható allergénmentesség:**  Gluténmentes  Szójamentes  Laktózmentes  100% allergénmentes

**MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:**

<b>Mutató:</b>	<b>Mértékegység:</b>	<b>Határérték (elvárt):</b>
		2073 /2005/EK rendelet szerint ; 4/1998. EüM rendelet szerint

Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK és 4/1998(XI.11.) EüM rendelettel összhangban.

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP  
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma:  
Utolsó módosítás dátuma:2023.08.31

<b>GMO információk:</b> <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.	
<b>MINŐSÉGMEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)</b>	90 nap
<b>TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:</b>	5 nap
<b>TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:</b>	+20°C alatti hőmérsékleten
<b>SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:</b>	+20°C alatti hőmérsékleten
<b>KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):</b>	

Név:  
Munkakör:

Répási Pál  
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

MIRBESZ Kereskedelmi Kft.  
Cím: 2051 Biatorbágy, Tormásrét u. 1.  
Adószám: 13013926-2-13  
Bankszámlaszám: 11743064-20028651

