


Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 5999884009412				
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		Kedvenc ízek Hungária paprikás szalámi 500g celofánban, HU 62 EK				
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		4. SZALÁMIK				
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		4.1. Száritásos érleléssel készült penészes vagy penészesmentes szalámik				
TERMÉKÖSSZETÉTEL (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		sertéshús, szalonna, fűszerek (fűszerpaprika 2,6%), étkezési só, dextróz, antioxidáns (nátrium-aszkorbát), tartósítószer (kálium-nitrát, nátrium-nitrit)				
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):		500g				
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):		celofán				
LOGISZTIKA (db/#;#/rlp.)						
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)
A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekről rendelkező 1-3/13-1 számú előírásának B és C részében foglaltaknak. NEM válasz esetén kitöltendő paraméterek: fizikai, kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok.						
<input checked="" type="checkbox"/> IGEN		<input type="checkbox"/> NEM				
Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. munkalapon meghatározva)		Kémiai követelmények: Víz tartalom max. 29 % Összes fehérjetartalom min. 20 % Zsír tartalom max 47 % Na-klorid tartalom max. 4,5 % Na-nitrit tartalom max. 0,005 % (50 mg/ kg) A vízáktívitás értéke aw max. 0,91				
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.						
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:						
Külső alak:		60 mm átmérőjű műbélbe töltött, egalizált 500g/db Nettó tömegű és kb. 24-25-cm hosszú termék.				
Állomány, szerkezet, metszészlap:		Jól egybeálló, tömör, nem széteső, nem rágós, jól szeletelhető. Kb. 2-3 mm-es aprítottság jellemző, a bél alatt kismértékű kérgesedés, néhány apró 2 mm-nél kisebb légüreg és indarab nem kifogásolható				
Szín, íz, illat:		A metszészlap paprikától vörös alapszínében fehér és vörös színű alkotórészek vannak egyenletes eloszlásban. Kellemesen füstölt, fűszeres illatú, dominál a paprika illata. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és az érlelés során képződött nemes penész harmóniája adja. Dominál a paprika íze				
Átlagos tápérték		100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Összetevő	
Energia [kJ]		2061	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)		I/N/X	
Energia [kcal]		498	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N	
Zsír [g]		45	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N	
amelyből: - telített zsírsavak [g]		19	Tojás és a belőle készült termékek		N	
Szénhidrát [g]		< 0,5	Hal és a belőle készült termékek		N	
amelyből: - cukrok [g]		< 0,5	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N	
Fehérje [g]		23	Szójabab és a belőle készült termékek		N	
Só [g]		3,90	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N	
			Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N	
			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 SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 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: allergén mentes, de nincs deklarálva						
<input type="checkbox"/> Glutén <input type="checkbox"/> Szója <input type="checkbox"/> Laktóz <input type="checkbox"/> 100% allergénmentes						
Hozzáadott allergénként nem tartalmazza az alábbiakat:						
<input type="checkbox"/> Glutén <input type="checkbox"/> Szója <input type="checkbox"/> Laktóz <input type="checkbox"/> Mustár <input type="checkbox"/> Zeller <input type="checkbox"/> Diófélék						
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:						
Mutató:		Mértékegység:	Határérték (elvárt):			
Salmonella		g	0/25g			
Staphylococcus aureus		TKE	max. 103			
E Coli		TKE	max. 5*103			
C. perfringens		TKE	max. 102 vákuumcsomagolt termék esetén			
E. faecalis		TKE	max. 105			
Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK 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.	
MINŐSÉGMEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)	60 NAP
TERMÉK MEBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	7 NAP
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	száraz helyen, a rudakat függesztenve +5 oC és max. +20 oC között
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	, +5 oC és max. +20 oC között
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):	