


Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu	EAN:5998001689339																																																	
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL	Kedvenc Ízek Gyulai kolbászmorzsa e 1000g védőgázban csomagolásban füstölt, szárításos érleléssel készült aprított húspari készítmény HUSEK																																																	
ÉLELMISZKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:																																																		
ÉLELMISZKÖNYVI ALKATEGÓRIA:																																																		
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):	Sertéshús, gyártási szalonna, étkezési só, fűszerpaprika-őrlemény, fűszerek, antioxidánsok /E300, E330/, szacharóz, tartósítószer /E250/. 100g késztermék 152g sertéshús felhasználásával készült.																																																	
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):	e 1000g																																																	
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):	védőgázban																																																	
LOGISZTIKA (db/#/#/rlp.)	10 csomag/láda		28 láda/ 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)																																													
			1 kg																																															
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)	<table><thead><tr><th>Fő kategória</th><th>Alkategória</th><th>Fehérje (m/m%) min.</th><th>Víz (m/m%) max.</th><th>Zsír (m/m%) max.</th><th>Nátrium-klorid (m/m%) max.</th><th>Vízaktivitás max.</th><th>pH</th><th>Kalcium (mg/kg) max.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Húskészítmény</td><td>Kenhető húskészítmény</td><td>7</td><td>70</td><td>30</td><td>2,2</td><td>-</td><td>-</td><td>350</td></tr><tr><td>egyéb</td><td>Pepperoni szeletelt csipős kolbász</td><td>18</td><td>38</td><td>45</td><td>4,5</td><td>0,95</td><td>4,8-5,3</td><td></td></tr><tr><td>egyéb</td><td>Pepperoni szeletelt vastagkolbász</td><td>18</td><td>38</td><td>45</td><td>4,5</td><td>0,95</td><td>4,8-5,3</td><td></td></tr><tr><td>egyéb</td><td>Gyulai kolbászmorzsa</td><td>20</td><td>28</td><td>47</td><td>4,5</td><td>0,91</td><td>-</td><td></td></tr></tbody></table>					Fő kategória	Alkategória	Fehérje (m/m%) min.	Víz (m/m%) max.	Zsír (m/m%) max.	Nátrium-klorid (m/m%) max.	Vízaktivitás max.	pH	Kalcium (mg/kg) max.	Húskészítmény	Kenhető húskészítmény	7	70	30	2,2	-	-	350	egyéb	Pepperoni szeletelt csipős kolbász	18	38	45	4,5	0,95	4,8-5,3		egyéb	Pepperoni szeletelt vastagkolbász	18	38	45	4,5	0,95	4,8-5,3		egyéb	Gyulai kolbászmorzsa	20	28	47	4,5	0,91	-	
Fő kategória	Alkategória	Fehérje (m/m%) min.	Víz (m/m%) max.	Zsír (m/m%) max.	Nátrium-klorid (m/m%) max.	Vízaktivitás max.	pH	Kalcium (mg/kg) max.																																										
Húskészítmény	Kenhető húskészítmény	7	70	30	2,2	-	-	350																																										
egyéb	Pepperoni szeletelt csipős kolbász	18	38	45	4,5	0,95	4,8-5,3																																											
egyéb	Pepperoni szeletelt vastagkolbász	18	38	45	4,5	0,95	4,8-5,3																																											
egyéb	Gyulai kolbászmorzsa	20	28	47	4,5	0,91	-																																											
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.																																																		
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:																																																		
Külalak:	4-6 mm-es szemcseméretű aprított kolbászmorzsa																																																	
Állomány, szerkezet, metszészlap:	Az őrlemény jó kötődésű, kissé összetapadt, de ennek ellenére széteső, morzsalékos. A mozaikszemcsékben a hús és szalonnaszemcsék egyenletes eloszlásban jól kivehetők.																																																	
Szín, íz, illat:	A termék vörösesbarna színű. Kellemes füstölt, fűszeres illatú. Ízét, aromáját a felhasznált fűszerek harmonikus összhangja adja.																																																	
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint			Összetevő																																													
Energia [kJ]	1982	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)			I/N/X																																													
Energia [kcal]	479	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek			N																																													
Zsír [g]	43	Rákfélék és a belőlük készült termékek			N																																													
amelyből:		Tojás és a belőle készült termékek			N																																													
- telített zsírsavak [g]	18	Hal és a belőle készült termékek			N																																													
Szénhidrát [g]	1	Földimogyoró és a belőle készült termékek			N																																													
amelyből:		Szőjából és a belőle készült termékek			N																																													
- cukrok [g]	0,6	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)			N																																													
Fehérje [g]	22	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek			N																																													
Só [g]	3,6	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 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:	<input checked="" type="checkbox"/> Gluténmentes <input checked="" type="checkbox"/> Szójababmentes <input checked="" type="checkbox"/> Laktózmentes <input type="checkbox"/> 100% allergénmentes																																																	
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:																																																		
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):																																																
Salmonella	g	0/25 g																																																
Listeria monocytogenes	g	100 cfu/g alatt																																																
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.																																																		
MINŐSGEMEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)	60 nap																																																	
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	5 nap																																																	
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0- +10°C																																																	
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0- +10°C																																																	
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE (Fotó):																																																		

