

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 5998001688103			
<b>TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL</b>	Peperoni szel. Csípős vastagkolbász HUSEK				
<b>ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:</b>	Érlelt kolbászok				
<b>ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:</b>	Érlelés- szabályozóval készült kolbászok				
<b>TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):</b>	Sertéshús, gyártási szalonna, étkezési só, csípős paprika-őrlemény (2,2%), csemege paprika-őrlemény, fűszerek, savanyúságot szabályozó anyag /E575/, szacharóz, izfokozó /E621/, antioxidánsok /E300, E316, E330/, stabilizátor /E331/, tartósítószer /E250/. 100g késztermék 147g sertéshús felhasználásával készült.				
<b>NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):</b>	e 2500g				
<b>CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacsó/celofán):</b>	védőgáz				
<b>LOGISZTIKA (db/#;/rlp.)</b>					
<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)
			2500		

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 type="checkbox"/> "A" válasz	<input checked="" type="checkbox"/> "B" válasz	<input type="checkbox"/> "C" válasz																																																			
<b>Fizikai, kémiai jellemzők (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)</b>	<table><thead><tr><th>Fő kategória</th><th>Alkategória</th><th>Fehérje (m/m%) min.</th><th>Víz (m/m%)</th><th>Zsír (m/m%) max.</th><th>Nitrum-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>Peperoni szeletelt csípős 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>Peperoni 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%)	Zsír (m/m%) max.	Nitrum-klorid (m/m%) max.	Vízaktivitás max.	pH	Kalcium (mg/kg) max.	Húskészítmény	Kenhető húskészítmény	7	70	30	2,2	-	-	350	egyéb	Peperoni szeletelt csípős kolbász	18	38	45	4,5	0,95	4,8-5,3		egyéb	Peperoni 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%)	Zsír (m/m%) max.	Nitrum-klorid (m/m%) max.	Vízaktivitás max.	pH	Kalcium (mg/kg) max.																																													
Húskészítmény	Kenhető húskészítmény	7	70	30	2,2	-	-	350																																													
egyéb	Peperoni szeletelt csípős kolbász	18	38	45	4,5	0,95	4,8-5,3																																														
egyéb	Peperoni 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.

**ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:**

<b>Külső alak:</b>	A szeletek kör alakúak, a szelet vastagsága veői igénytől függően. 1-3mm vastagságú lehet
<b>Állomány, szerkezet, metszészlap:</b>	Jó kötésű, nem lehet morzsálékos vagy széteső. A metszészlapon a 4-6mm mm szemcseméretű hús és szalonnaszemcsék egyenletes eloszlásban találhatóak.
<b>Szín, íz, illat:</b>	Barnászörös- fehér mozaikos, melyen nem lehet zsírkiválás, penészedés. Kellemes, kissé füstös, paprikás kolbász illat, a felhasznált fűszerek harmonikus összhangja jellemző. Kellemes harmonikusan fűszeres íz, dominál a paprika, enyhén csípős.

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:		Szójabab 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
		Csilagfűrt és a belőle készült termékek	N
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek	N

**Deklarálható allergénmentesség:**  Gluténmentes  Szója mentes  Laktózmentes  100% allergénmentes

**MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:**

Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):
salmonella	g	0/25g
listeria monocytogenes	g	100 cfu/g alatt

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

<b>GMO információk:</b> (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.

**MINŐSÉGMEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)** 80 nap

**TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:** 5 nap

**TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:** 0- +10°C

**SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:** 0- +10°C

**KÜLSŐ VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):** Répási Pál A dokumentum elektronikusan készült, Munkákör: Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető ezért aláírás nélkül is érvényes.

