

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAPKEDVENC ÍZEK

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		Eredeti specifikáció kiadási dátuma: Utolsó módosítás dátuma: 2025.07.21					
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		Kedvenc ízek Frankfurti Virsli gasztro vg. cca 1800g HU354					
ÉLELMISZERKÖNYVI FÓKATEGÓRIA:		1-3/13-1					
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		Virsli C rész 4. pont					
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		sertéshús (77%), víz, étkezési só, keményítő, sertés fehérje, stabilizátor(di-, trifoszfátok), fűszerek, antioxidáns(aszkorbinsav), fűszer kivonatok, színezék(E120), tartósítószer (nátrium-nitrit), emészthető kollagén bél					
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):		cca 1800g					
CSOMAGOLÁS (lédíig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):		védőgáz csomagolásban (Csomag mérete: 195x80x390mm)					
LOGISZTIKA (db/#;#/r/p.)		6 db/ E2 láda					
Csomagolt termék esetén:		nem egalizált csomag tömege (g)	Csomagolás tartalma: db v.szelet/csomag	TÖMEG g/(db v. szelet)	TERMEKHOSSZ (mm); SZELETÁTMÉRŐ (mm)	TERMÉKÁTMÉRŐ (mm)	SZELETVASTAGSÁG (mm)
		cca 1800g	kb. 40-44db	kb.40-44g	22cm	19mm	-
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.							
☐ "A" Válasz ☐ "B" Válasz ☒ "C" Válasz							
Fizikai, kémiai jellemzők (lsd. 3.sz. mellékletben meghatározva)							
Szermaradványok és szennyeződésekre vonatkozó nyilatkozat		A termék megfelel az EU és HU vonatkozó jogszabályainak a maradékanyagokra és szennyeződésekre vonatkozóan a jelenleg érvényes változatának ☒ igen ☐ nem					
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.							
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:							
Külsőalak:		Egyenletes vastagságú, a párok hossza egyenlő. A párhosszúság kb. 22 cm, az átmérő kb. 19 mm.					
Állomány, szerkezet, metszéslap:		Szerkezete homogén, pépjellegű, fűszerelozslása egyenletes. A metszéslap homogén állományú.					
Szín, íz, illat:		A metszéslap egyenletes világos rózsaszín. A fűszerelozslás egyenletes. A főtt húspép íze mellett bors-, paprika íz és enyhe sós íz érezhető.					
Átlagos tápérték		100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Receptúra szerint allergént tartalmaz	Kereszt szennyeződés formájában allergént tartalmazhat	Allergéneket használó létesítményben gyártják	
Energia [kJ/kcal]		901/217	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	nem	nem	nem	
Zsír [g]		18	Rájkfélék és a belőlük készült termékek	nem	nem	nem	
amelyből:			Tojás és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
- telített zsírsavak [g]		7,2	Hal és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
Szénhidrát [g]		1,8	Földimogyoró és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
amelyből:			Szójabab és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
- cukrok [g]		<0,5	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	nem	igen	igen	
Fehérje [g]		12	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	nem	nem	nem	
Só [g]		2	Zeller és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
			Mustár és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
			Szezám és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
			Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó	nem	nem	nem	
			Csillagfűrt és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
			Puhatestűek és a belőlük készült termékek	nem	nem	nem	
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK							
Mutató:		Mértékegység:	Határérték (elvárt):				
2073 /2005/EK rendelet szerint							
4/1998. EÜM rendelet szerint							
Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló							
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)		A termék tartalmaz géntechnológiával módosított szervezetet, ill. összetevőt? ☐ Igen ☒ Nem					
Sugárkezeléstől való mentesség:		☒ Igen ☐ Nem					
idegen anyag szennyeződés megelőzésére bevezetett eljárások		The production of the product complies with the relevant legislation of the EU and HU hygiene requirements in the currently valid version. There is a HACCP system ☒ Igen ☐ 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.							
GYÁRTÁSTÓL SZÁM. MINŐSÉG.M.I/FOGYASZTH.IDŐ (NAP):		35 nap					
GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NAP):		19 nap					
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:		2 nap					
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0 °C és + 5 °C közötti hőmérsékleten					
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0 °C és + 5 °C közötti hőmérsékleten					
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):							

