

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAPKEDVENC ÍZEK

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormasrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		Eredeti specifikáció kiadási dátuma: 2023.04.14 Utolsó módosítás dátuma: 2025.07.21					
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		KEDVENC ÍZEK BÉCSI ROPPANÓS SERTÉS VIRSLI füstölt, főtt, védőgázas csomagolásban HU 354 EK					
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		vörösáru / hőkezelt húskészítmény					
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		virsli					
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)):		kb.: 1900 g/csomag					
CSOMAGOLÁS (lédíj/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):		védőgázas csomag (Mérete: 195x80x390mm)					
LOGISZTIKA (db/#;#/rlp.)		6db/E2, kb. 1,9 kg/csomag; kb.: 12 kg / E2 láda. A termék nem egalizált.					
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)
		kb. 1900g	kb.40-45db/csomag	40-42g	14-15 cm	19 mm Ø	-
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 (Isd. 3.sz. mellékletben meghatározva)		Fehérjeteralom min.: 11.0 % Vízteralom max.: 70.0 % Zsírteralom max.: 25.0 % Nátrium-klorid max.: 2.2 %					
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.							
ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:							
Külsőalak:		Egyenletes vastagságú, a párok hossza egyenlő. A párhosszúság 14-15 cm, az átmérő kb. 19 mm, tömege 40-42g/db.					
Állomány, szerkezet, metszészlap:		Tapintásra rugalmas, se nem puha se nem kemény. Szerkezete homogén, pépjellegű, fűszereloszlása egyenletes. A metszészlap homogén állományú, 2 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb in – és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb csak néhány 1-2 mm-es mérettűt tartalmazhat. Rágás után jól összeálló, melegen lédús.					
Szín, íz, illat:		A metszészlap egyenletes világos rózsaszín. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép íze mellett bors-, paprika íz és enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízek nem érezhetők. Illatában a főtt húspép, a bors, és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők. Ízében és illatában a füst érezhető.					
Átlagos tápérték		100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Receptúra szerint allergént tartalmaz	Keresztszennyeződés 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	Rákfélék 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 szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkonzentrációt meghaladó		nem	nem	nem	
		Csillagfű és a belőle készült termékek		nem	nem	nem	
		Puhatestűek és a belőlük készült termékek		nem	nem	nem	
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK							
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):					
Salmonella	g	0/25					
S aureus	g/CFU	< 10000					
C. perfringens	g/CFU	< 100					
E fecalis	g/CFU	<10000					
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..I./FOGYASZTH.IDŐ (NAP):	35 nap						
GAR.MIN.MINŐSÉGMÉG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NA	19 nap						
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	2 nap						
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0-tól + 5 °C-ig						
Név: Repási Pál							
Munkakör:Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető							

A dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0-tól + 5 °C-ig
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):	