

Forgalmazó adatai: MIRBEST Kereskedelmi Kft. H-2051 Batorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 599988400852		Eredeti specifikáció kiadási dátuma: 2025.08.28 Utolsó módosítás dátuma:			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		Kedvenc Ízek Füstölt Kenyérzalonna (füstölt, hagyományos száraz-sózású szalonna) HUS18EK					
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		füstölt, száraz-sózású szalonna					
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		étkezési szalonna					
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		bőrös sertés hátszalonna, étkezési só					
NETTÓ TÖMEG (e/csa. (grammban megadva)):		cca. 1500-2000g					
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacsó/celofán):		lédig					
LOGISZTIKA (db/#/rlp.)		cca. 15 kg/láda					
Csomagolt termék esetén:		nem egalizált csomag tömege (g) 1500-2000	Csomagolás tartalma: db v.szelet/csomag 1	TÖMEG g/(db v. szelet) 1500-2000	TERMÉKHOSSZ (mm); SZELETÁTMÉRŐ (mm)	TERMÉKÁTMÉRŐ (mm)	SZELETVASTAGSÁG (mm)
A termék megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv hűkészítményekről 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)		Fehérje: 9 m/m% Víz: m/m% Zsír: 73 m/m%		Nátrium-klorid: 9 m/m%			
Szermaradványok és szennyeződésekre vonatkozó nyilatkozat		A termék megfelel az EU és HU vonatkozó jogszabályainak a maradékanyagokra és szennyeződésekre vonatkozóan a jelenleg érvényes változatának					
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.							
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:							
KÜLALAK:		Bőrrel borított, jellegzetes alakúra formázott hátszalonna.					
Állomány, szerkezet, metszslap:		A kötőszöveti rész krém fehér színű, jellegzetesen füst és érett szalonna illatú és puha állományú.					
Szín, íz, illat:		Kellemesen sós, füstölt, termékre jellemző illatú és ízű.					
Átlagos tápérték	100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint	Receptúra szerinti allergént tartalmaz	Keresztszennyeződés formájában allergént tartalmazhat	Allergéneket használó létesítményben gyártják		
Energia [kJ]	3072	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkálybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	Nem	Nem	Nem		
Energia [kcal]	716	Rákfélék és a belőlük készült termékek	Nem	Nem	Nem		
Zsír [g]	73	Tőjás és a belőle készült termékek	Nem	Nem	Nem		
amelyből:		Hal és a belőle készült termékek	Nem	Nem	Nem		
- telített zsírsavak [g]	29,2	Földimogyoró és a belőle készült termékek	Nem	Nem	Nem		
Szénhidrát [g]	0	Szójabab és a belőle készült termékek	Nem	Nem	Nem		
amelyből:	0	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	Nem	Nem	Nem		
- cukrok [g]	0	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, keszudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	Nem	Nem	Nem		
Fehérje [g]	9	Zeller és a belőle készült termékek	Nem	Nem	Nem		
Só [g]	3,4	Mustár és a belőle készült termékek	Nem	Nem	Nem		
A feltüntetett tápérték adatok tájékoztató jellegűek, ingadozásuk előfordulhat.		Szezámmag és a belőle készült termékek Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkonzentrációt meghaladó Csillagfűrt és a belőle készült termékek Puhotestűek és a belőlük készült termékek	Nem	Nem	Nem		
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK							
Mutató:	Mértékegység:	Határérték (elvárt):					
Salmonella	cfu/g	0 cfu/25 g					
Listeria monocytogenes	cfu/g	<100 cfu/g					
Staphylococcus aureus	cfu/g	m: 10 ² M: 10 ³					
E.Coli	cfu/g	m: 5x10 ³ M: 5x10 ⁴					
Clostridium perfringens	cfu/g	m: 10 M: 10 ²					
Enterococcus faecalis	cfu/g	m: 10 ³ M: 10 ⁵					
Az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeiről szóló 1441/2007/EK és 4/1998(XI.11.) EUM 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		☐ 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. MINŐSÉGMEG./FOGYASZTH.IDŐ (NAP):		60 nap					
GAR.MIN.MINŐSÉGMEG./FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NAP):		45 nap					
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:		lédig					
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0 - (+15) közötti hőmérsékleten					
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0 - (+15) közötti hőmérsékleten					
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):							
							