

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAPKEDVENC ÍZEK

Forgalmazó adatai: MIRBEST Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		Eredeti specifikáció kiadási dátuma: Utolsó módosítás dátuma: 2025.07.29					
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		KEDVENC ÍZEK – Sertés virsli füst ízesítéssel nem ehető műbélben vcs. cca 1000g HU 176 EK					
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		húskészítmény					
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		virsli					
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		Sertéshús (55%), ivóvíz, sertésbőrke, étkezési só, burgonyakeményítő, sűrítőanyagok (E412; E407a; E410), stabilizátor (E450), állati fehérje (sertés), ízfokozó (E621), fűszerek, antioxidáns (E301), dextróz, aromák (füst aromát nem tartalmaz), zselésítő anyag (E508), színezék (E120), savanyúságot szabályozóanyagok (E296; E330; E262b), emulgeálószer (E451; E452), tartósítószer (E250).					
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):		cca 1000g					
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):		vákumcsomagolásban					
LOGISZTIKA (db/#/rlp.)							
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)
		0,995 – 1,005	24db/csomag	42g/db, 84g/pár	termékhoossz: 140mm,	20mm	
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)							
Jellemző tulajdonság		Mértékegység:	Érték:				
Fehérjetartalom		m/m %	Legalább 11%				
Víztartalom		m/m %	Legfeljebb 70 %				
Zsirtartalom		m/m %	Legfeljebb 25 %				
Nátrium-klorid- tartalom		m/m %	Legfeljebb 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.							
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:							
Külsőalak:		19 mm átmérőjű műbélbe töltött termék.					
Állomány, szerkezet, metszéspap:		Tapintásra rugalmas, se nem puha, se nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű, fűszer eloszlás egyenletes. A metszés lap homogén állományú, 2mm-nél légüreg nem vagy legfeljebb csak néhány kisebb található. Nem tartalmaz 2mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabokból legfeljebb néhány darabot tartalmaz. Rágás után jól összeáll, melegen lédús, rágási maradék nincs.					
Szín, íz, illat:		A metszéspap egyenletes, enyhén rózsaszínű. A fűszerezés egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagoktól mentes.					
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 [kcal]		1097kJ/265kcal	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	N	I	I	
Zsír [g]		23	Rákfélék és a belőlük készült termékek	N	N	N	
amelyből:			Tojás és a belőle készült termékek	N	N	N	
- telített zsírsavak [g]		7,1	Hal és a belőle készült termékek	N	N	N	
Szénhidrát [g]		2,7	Földimogyoró és a belőle készült termékek	N	N	N	
amelyből:			Szójabab és a belőle készült termékek	N	I	I	
- cukrok [g]		<0,5	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	N	I	I	
Fehérje [g]		11	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek	N	N	N	
Só [g]		2,2	Zeller és a belőle készült termékek	N	N	N	
			Mustár és a belőle készült termékek	N	N	N	
			Szezám és a belőle készült termékek	N	N	N	
			Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó	N	N	N	
			Csillagfű és a belőle készült termékek	N	N	N	
			Puhatestűek és a belőlük készült termékek	N	N	N	
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK							
Mutató:		Mértékegység:	Határérték (elvárt):				
E. faecalis		cfu/g	10 ³	10 ⁵			
Koagulázpozitív sztafilokokuszok (Staphylococcus aureus és más fajok)		cfu/g	10 ²	10 ³			
C. peringens		cfu/g	10	10 ²			
Salmonella spp.		cfu/g	0/25 g				
Listeria monocytogenes		cfu/g	10 ²				
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 szerkezetet, 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. Név: Répási Pál							
Munkakör: Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető				A dokumentum elektronikusan készült, ezért aláírás nélkül is érvényes.			

Nyilatkozom, hogy a termék csomagolóanyaga megfelel a 10/2011/EK és 1935/2004/EK rendeleteknek.	
GYÁRTÁSTÓL SZÁM.. MINŐSÉGM..I/FOGYASZTH.IDŐ (NAP):	21 nap
GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NA	17 nap
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	hűtve tárolva legfeljebb 24 óra
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	Tárolási hőmérséklet 0-tól + 10°C-ig
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	Hűtve szállítás
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):	