

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: 2021.07.01 Utolsó módosítás dátuma: 2025.07.21					
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		Kedvenc ízek bécsi virsli cca 800g; füstölt és füst ízesítésű, hőkezelt sertés húskészítmény, emészthető műbélben, védőgáz csomagolásban, allergénmentes; HU 6 EU					
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		1-3/13-1					
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		1-3/13-1 "C" 4. pont Virsli					
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		sertéshús (53%), ivóvíz, sertés szalonna, burgonyakeményítő, étkezési só, állati fehérje (sertés bőrkepor), stabilizátor (E450), dextróz, ízfokozó (E621), antioxidánsok (E330, E316), fűszer, aromák (fűsáromával), fűszerkivonatok, színezék (E120), savanyúságot szabályozó					
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):		cca 800g					
CSOMAGOLÁS (lédíj/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):		védőgáz csomagolás					
LOGISZTIKA (db/#/r/p.)		5db/ E2 láda					
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)
		cca. 800g	kb. 16db	kb. 52g	kb.177mm	kb. 21mm	-
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)		Összes fehérjetartalom legalább 11,0% (m/m) Víztartalom legfeljebb 70,0% (m/m) Zsírtartalom legfeljebb 25,0% (m/m) Nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 2,2% (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 ☒ igen ☐ nem					
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.							
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:							
Külsőalak:		Emészthető bélbe töltött, hengeres alakú termék					
Állomány, szerkezet, metszslap:		Homogén, rugalmas állományú, metszslapja sima felületű					
Szin, íz, illat:		Világos rózsaszín, a füst hatására enyhén barnás árnyalatú, kellemesen sós, enyhén fűszeres, főtt húsr jellemző illatú					
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]		881/212	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	nem	igen	nem	
Zsír [g]		17	Rákfélék és a belőlük készült termékek	nem	nem	nem	
amelyből:			Tojás és a belőle készült termékek	nem	igen	nem	
- telített zsírsavak [g]		7	Hal és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
Szénhidrát [g]		2,8	Földimogyoró és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
amelyből:			Szójabab és a belőle készült termékek	nem	igen	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]		2,1	Zeller és a belőle készült termékek	nem	igen	nem	
			Mustár és a belőle készült termékek	nem	igen	igen	
			Szezámmag és a belőle készült termékek	nem	nem	nem	
			Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó	nem	igen	igen	
			Csillagfűrt 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		CFU/g	10^4				
E. coli		CFU/g	5x10^2				
E. faecalis		CFU/g	10^5				
Listeria m.		g	0/25				
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):		28 nap					
GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NA		19 nap					
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:		5 nap					
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0°C és +5°C között					
Név: Répási Pál							
Munkakör:Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető							
A dokumentum elektronikusan készült, ezért aláírás nélkül is érvényes.							

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0°C és +5°C között
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):	