



TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAPKEDVENC ÍZEK

Forgalmazó adatai: MIRBEST Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu				EAN: 2841082		Eredeti specifikáció kiadási dátuma: 2025.08.29 Utolsó módosítás dátuma:			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		Kedvenc ízek füstölt szívsonka (füstölt, száraz sózású, pácolt, nyers húskészítmény, bőr és csont nélkül) HUS18EK							
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		darabos húskészítmény							
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		pácolt, füstölt hústermék							
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		csont és bőr nélküli sertéscsomb, étkezési só							
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):		1000-4000g							
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacsó/celofán):		vcs							
LOGISZTIKA (db/#/rlp.):		cca. 15 kg/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)		
		1000-4000	1	1000-4000	változó	változó	-		
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.									
<input checked="" type="checkbox"/> A Válasz <input type="checkbox"/> B Válasz <input type="checkbox"/> C Válasz									
Fizikai, kémiai jellemzők (lsd. 3.sz. mellékletben meghatározva)		Fehérje: 29 m/m%	Víz: m/m%	Zsír: 30,1 m/m%	Nátrium-klorid: 4,1 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					<input checked="" type="checkbox"/> Igen <input type="checkbox"/> Nem		
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.									
ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:									
Külsőalak:		Csont részektől mentes, bőrös, a húsrészre jellemző formázott alak.							
Állomány, szerkezet, metszslap:		Felülete egyenletes, barnás- vörös színű, metszslapján a hús vöröses rózsaszín, állománya rugalmas.							
Szín, íz, illat:		Aranybarnára füstölt, ízében illatában a só és a füst kellemesen érezhető.							
Átlagos tápérték		100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Receptúra szerint allergén tartalmaz	Keresztzennyeződés formájában allergén tartalmazhat	Allergéneket használó létesítményben gyártják		
Energia [kJ]		1607	Glutén tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		Nem	Nem	Nem		
Energia [kcal]		387	Rákfélék és a belőlük készült termékek		Nem	Nem	Nem		
Zsír [g]		30,1	Tojás és a belőle készült termékek		Nem	Nem	Nem		
amelyből:			Hal és a belőle készült termékek		Nem	Nem	Nem		
- telített zsírsavak [g]		12	Földimogyoró és a belőle készült termékek		Nem	Nem	Nem		
Szénhidrát [g]		0	Szójabab és a belőle készült termékek		Nem	Nem	Nem		
amelyből:			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]		29	Zeller és a belőle készült termékek		Nem	Nem	Nem		
Só [g]		4,1	Mustár és a belőle készült termékek		Nem	Nem	Nem		
A feltüntetett tápérték adatok tájékoztató jellegűek, ingadozásuk előfordulhat.			Szézagmag 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 mennyiségben		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):						
Salmonella		cfu/g	0 cfu/25 g						
Staphylococcus aureus		cfu/g	m: 10 ² M: 10 ³						
E.Coli		cfu/g	m: 5x10 ² M: 5x10 ³						
Clostridium perfringens		cfu/g	m: 10 M: 10 ²						
Enterococcus faecalis		cfu/g	m: 10 ³ M: 10 ⁵						
Az élelmiszer 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?					<input type="checkbox"/> Igen <input checked="" type="checkbox"/> Nem		
Sugárkezeléstől való mentesség:							<input checked="" type="checkbox"/> Igen <input type="checkbox"/> 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					<input checked="" type="checkbox"/> Igen <input type="checkbox"/> 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.. MINŐSÉGMI./FOGYASZTH.IDŐ (NAP):		60 nap							
GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NAP):		30 nap							
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:		2 nap							
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0- (+7) °C közötti hőmérsékleten							
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0- (+7) °C közötti hőmérsékleten							
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):									
