

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAP
KEDVENC ÍZEK

Eredeti Specifikáció kiadási dátuma: 2019.11.20.
Utolsó módosítás dátuma: 2025.02.12.

Forgalmazó adatai: MIRBEST Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		EAN: 599906801700			
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		Kedvenc Ízek szeletelt bacon Füst ízesítéssel, gyorspácolt e 1000g HU915EK			
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		Húskészítmények			
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		-----			
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		sertés császár szalonna, ivóvíz, étkezési só, stabilizátor (E450), tartósítószer keverék: savanyúságot szabályozó anyag (E262), glükózszirup, antioxidáns (E316); emulgálószer: (E407), (E415), állati fehérje (sertés); természetes aroma, füstaroma, tartósítószer (E250)/			
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):		1000 g			
CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):		vákuum csomagolás			
LOGISZTIKA (db/#/rlp.)		12 db/#		56#/rlp	
Csomagolt termék esetén:		nem egalizált csomag tömege (g)	Csomagolás tartalma: db v.szelet/csomag	TÖMEG g/(db v. szelet)	TERMÉKHOSSZ (mm); SZELETÁTMÉRŐ (mm)
				250	TERMÉKÁTMÉRŐ (mm); SZELETVASTAGSÁG (mm) 2
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)		48/2016 (VII.18) Kormány rendelet értelmében a szeletelt bacon nem Élelmiszerkönyvi kategória. Kémiai jellemző: só max. 4,5 % a gyártmánylap értelmében.			
Az élelmiszerben lévő adalékanyagokról szóló 1152/2013/EU rendelettel összhangban.					
ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:					
Küalak:		Alak, méret: 280mmx130mmx30mm méretű csomagok, 2 mm szeletelt szalonna darabok.			
Állomány, szerkezet, metszslap:		Füstölt húsos szalonnára jellemző, kissé puha			
Szín, íz, illat:		A vágás felületén fehér színű szalonna, pácolt barnás rózsaszín húsrétegekkel csikoltan, jellegzetes füstölt illatú, jellegzetes sós, füstölt			
Átlagos tápérték		100g-ra	Allergén információk a 1169/2011/EK rendelet II. melléklete szerint		Összetevő
Energia [kJ]		1231	Igen (I)/ Nem (N)/ Keresztzennyeződésként tartalmazhat (X)		I/N/X
Energia [kcal]		297	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		N
Zsír [g]		27	Rákfélék és a belőlük készült termékek		N
amelyből:			Tojás és a belőle készült termékek		N
- telített zsírsavak [g]		12	Hal és a belőle készült termékek		N
Szénhidrát [g]		0,06	Földimogyoró és a belőle készült termékek		N
amelyből:			Szójabab és a belőle készült termékek		N
- cukrok [g]		0,06	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		N
Fehérje [g]		14	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		N
Só [g]		4,2	Zeller és a belőle készült termékek		N
			Mustár és a belőle készült termékek		N
			Szezám és a belőle készült termékek		N
			Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben		N
			Csillagfűrt és a belőle készült termékek		N
			Puhatestűek és a belőlük készült termékek		N
Deklarálható allergénmentesség:		☒ Gluténmentes ☒ Szójamentes ☒ Laktózmentes ☒ 100% allergénmentes			
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:					
Mutató:		Mértékegység:	Határérték (elvárt):		
Salmonella		g	0/25 g		
Listeria monocytogenes		g	100 cfu/g		
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 rendeletekkel összhangban)		A termék tartalmaz géntechnológiával módosított szervezetet, ill. összetevőt? ☐ 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.					
MINŐSGEGŐRZÉSI/FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ (NAP)		180 nap			
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:		5 nap			
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0 - +5 °C			
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:		0- +5°C			
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):					

Név:
Munkakör:

Répási Pál
Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

A dokumentum elektronikusan készült,
ezért aláírás nélkül is érvényes.