

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAPKEDVENC ÍZEK

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 kedvencizek@mirbest.hu		MIRBEST		EAN: 5999060801625		Eredeti specifikáció kiadási dátuma: 2025 március 16.		#ISMERETLEN!	
TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVEL, GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL		KI bacon szalonna kockázott 6x6 vf. Sertés bacon szalonna, kockázott- füst ízesítéssel- gyorspácolt, vákuumcsomagolt (HU915EK)							
ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:		Húskészítmény							
ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:		-							
TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):		sertés császárszalonna (91%), ivóvíz, étkezési só, stabilizátor (E 450), tartósítószer keverék: savanyúságot szabályozó anyag (E 262), glükózszirup, antioxidáns (E 316); emulgeálószer (E 407, E 415), állati fehérje (sertés), természetes aroma, füstaroma, tartósítószer (E 250)							
NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):		cca. 1000 g							
CSOMAGOLÁS (lédíig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):		vcs							
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)	TERMÉKÁTMÉRŐ (mm)	SZELETVASTAGSÁG (mm)		
		10			6	6	6		
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)		Nátrium-klorid tartalom max.: 4,5 %							
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:		Alak, méret: 280mmx130mmx70mm méretű csomagok, 6x6mm-re kockázott szalonna darabok.							
Állomány, szerkezet, metszéslap:		Füstölt húsos szalonnára jellemző, kissé puha							
Szín, íz, illat:		A vágás felületén fehér színű szalonna, pácolt barnás rózsaszín húsrétegekkel csíkoktan, jellegzetes füstölt illatú, jellegzetes sós, füstölt szalonna							
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 Külön üzemszékben történik a gyártás		
Energia [kcal]		1231 kJ/ 297 kcal	Glutén tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek		nem	nem	nem		
Zsír [g]		27	Rákfélék és a belőlük készült termékek		nem	nem	nem		
amelyből:			Tojás és a belőle készült termékek		nem	nem	nem		
- telített zsírsavak [g]		12	Hal és a belőle készült termékek		nem	nem	nem		
Szénhidrát [g]		0,06	Földimogyoró és a belőle készült termékek		nem	nem	nem		
amelyből:			Szójabab és a belőle készült termékek		nem	nem	nem		
- cukrok [g]		0,06	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)		nem	nem	nem		
Fehérje [g]		14	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek		nem	nem	nem		
Só [g]		4,2	Zeller és a belőle készült termékek		nem	nem	nem		
			Mustár és a belőle készült termékek		nem	nem	nem		
			Szezám 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	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	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)	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..I/FOGYASZTH.IDŐ (NAP):	180								
GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NAP):	135								
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	5								
TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0 - +5 °C								
SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:	0 - +5 °C								
Név: Répási Pál									
Munkakör:Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető									
A dokumentum elektronikusan készült, ezért aláírás nélkül is érvényes.									

KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):