

TERMÉKINFORMÁCIÓS ADATLAPKEDVENC ÍZEK

Forgalmazó adatai:  
MIRBESZ Kereskedelmi Kft.  
H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1.  
Telefon: +36 23 312-468  
kedvencizek@mirbest.hu



EAN: 5999137102686

Eredeti specifikáció kiadási dátuma: 2025.02.18.  
  
Utolsó módosítás dátuma:

#ISMERETLEN!

TERMÉK MEGNEVEZÉSE LEÍRÓ NÉVVEL,  
GYÁRTÓI ÜZEMSZÁMMAL

Kedvenc Ízek Füstölt Félszáraz Kolbász (füstölt, hagyományosan érlelt, húskészítmény) HU856EK

ÉLELMISZERKÖNYVI FŐKATEGÓRIA:

Érlelt kolbászok

ÉLELMISZERKÖNYVI ALKATEGÓRIA:

Száritásos érleléssel (félszáraz)

TERMÉKÖSSZETEVŐK (mennyiségileg csökkenő sorrendben):

Sertés hús (70%), gyártási szalonna, étkezési só, fokhagyma, fűszerek \*Tartósítószer: nátrium-nitrit. 100 g késztermék 110 g hús felhasználásával készül. \*2 % alatti!

NETTÓ TÖMEG (e/cca. (grammban megadva)):

cca 2000 g

CSOMAGOLÁS (lédig/műbeles/vg./vcs./vödör/pohár/zacskó/celofán):

vákuumcsomagolt

LOGISZTIKA (db/#;#/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)

2000

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)

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:

A termék barnáspiros színű. A burkolaton barnás-piros hús, és sárgásan átütő szalonna szemcsék láthatók.

Állomány, szerkezet, metszészlap:

Tömötten rugalmas, jól összeálló. A metszészlapon 4-8 mm nagyságú hús- és szalonnamozaikok láthatók. Néhány mozaiktól nem nagyobb

Szín, íz, illat:

Ízhatása a felhasznált fűszereknek megfelelően harmonikus. A paprika és a fokhagyma íze jellemzően érezhető. Idegen és mellékízek nem

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 [kcal]

479 kcal

Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek

N

N

N

Zsír [g]

44,7

Rákfélék és a belőlük készült termékek

N

N

N

amelyből:

Tojás és a belőle készült termékek

N

N

N

- telített zsírsavak [g]

18.2 g

Hal és a belőle készült termékek

N

N

N

Szénhidrát [g]

4.1 g

Földimogyoró és a belőle készült termékek

N

N

N

amelyből:

Szójabab és a belőle készült termékek

N

N

N

- cukrok [g]

<0.1 g

Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)

N

N

N

Fehérje [g]

18.1 g

Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió és a belőlük készült termékek

N

N

N

Só [g]

2.9 g

Zeller és a belőle készült termékek

N

N

N

Mustár és a belőle készült termékek

N

N

N

Szezámmag és a belőle készült termékek

N

N

N

Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó

N

N

N

Csillagfürt és a belőle készült termékek

N

N

N

Puhatestűek és a belőlük készült termékek

N

N

N

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK

Mikroorganizmus

Vizsg. Módszer

Célérték

Elfogadhatóság határa

Salmonella

EN/ISO 6579

25 g-ban nincs jelen

25 g-ban nincs jelen

Listeria monocytogenes

EN/ISO 11290-2

25 g-ban nincs jelen

25 g-ban nincs jelen

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.. MINŐSÉGM.I./FOGYASZTH.IDŐ (NAP):

30

GAR.MIN.MINŐSÉGMEG/FOGYASZTH.IDŐ SZÁLLÍTÁSKOR (NAP):

TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:

TÁROLÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:

(+5)-(+18) °C közötti hőmérsékleten, száraz, hűvös, szellős helyen

SZÁLLÍTÁSI FELTÉTEL, HŐMÉRSÉKLET:

(+5)-(+18) °C közötti hőmérsékleten, hűtős, zárt, szennyeződésmentes rakodótér

KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELENÍTÉSE (Fotó):

Név: Répási Pál

Munkakör:Mirbesz Kft. Minőségbiztosítási vezető

A dokumentum elektronikusan készült,  
ezért aláírás nélkül is érvényes.

