


Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426	EAN: 599 98840 0837 8
---	------------------------------



Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426	EAN: 599 98840 0837 8
---	------------------------------



A TERMÉK NEVE: TÖMEG: CSOMAGOLÁS: KATEGÓRIA: ALKATEGÓRIA: LOGISZTIKA	Kedvenc Zala felvágott szeletelt, védőgázas csomagolásban 400 g védőgázas csomagolásban főtt húskészítmény (felvágott) 25 db/műanyag láda	FIZIKAI ÉS KÉMIAI JELLEMZŐK:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Mutató:</th> <th>Egység:</th> <th>Limit:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>sótartalom</td> <td>%</td> <td>max. 2,5</td> </tr> <tr> <td>víz tartalom</td> <td>%</td> <td>max. 69</td> </tr> <tr> <td>Na-Nitrit tartalom</td> <td>%</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>tiszta izomfehérje</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>kollagéntartalom az összfehérjéből</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>fehérjetartalom</td> <td>%</td> <td>min. 12</td> </tr> <tr> <td>víz és fehérjetartalom aránya</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>zsírtartalom</td> <td>%</td> <td>max. 23</td> </tr> </tbody> </table>	Mutató:	Egység:	Limit:	sótartalom	%	max. 2,5	víz tartalom	%	max. 69	Na-Nitrit tartalom	%	0,01	tiszta izomfehérje			kollagéntartalom az összfehérjéből			fehérjetartalom	%	min. 12	víz és fehérjetartalom aránya			zsírtartalom	%	max. 23
Mutató:	Egység:	Limit:																												
sótartalom	%	max. 2,5																												
víz tartalom	%	max. 69																												
Na-Nitrit tartalom	%	0,01																												
tiszta izomfehérje																														
kollagéntartalom az összfehérjéből																														
fehérjetartalom	%	min. 12																												
víz és fehérjetartalom aránya																														
zsírtartalom	%	max. 23																												
TERMÉK MEGHATÁROZÁSA:	Sertéshúsból, gyártási szalonnából készült homogén húspépbe ágyazott, egyenletesen eloszlalt, 12 - 18 mm szemcseméretre aprított, pácolt sertéshús mozaikok jellemeznek. Főzéssel hőkezelt, szeletelt húskészítmény. Ízének jellegét a bors és a fokhagyma adja.	MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Salmonella</td> <td>0/25</td> </tr> <tr> <td>S. aureus</td> <td>max. 10³</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>max. 5*10³</td> </tr> <tr> <td>C. perfringens</td> <td>max. 10²</td> </tr> <tr> <td>E. faecalis</td> <td>max. 10⁵</td> </tr> </tbody> </table>	Salmonella	0/25	S. aureus	max. 10 ³	E. Coli	max. 5*10 ³	C. perfringens	max. 10 ²	E. faecalis	max. 10 ⁵																	
Salmonella	0/25																													
S. aureus	max. 10 ³																													
E. Coli	max. 5*10 ³																													
C. perfringens	max. 10 ²																													
E. faecalis	max. 10 ⁵																													
ÖSSZETÉTEL:	Összetevők: sertéshús (64 %) , ivóvíz, sertésbőrke, szalonna, burgonyakeményítő, sertésfehérje, étkezési só, növényi rost , fűszerek, emulgeálószer (E 450, E 451, E 452), sűrítőanyagok (E 407a, E 412), antioxidánsok (E 330, E 316), élesztőkivonat, fűszerkivonatok, zselésítőanyag (E 508), aromák, étkezési savak (E 270, E 260), színezék (E 120), tartósítószer (E 250)																													
ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:		SZAVATOSSÁGI IDŐ:	21nap																											
Külső alak:	A hengeres alakú, zsindelyes elrendezésű szeletek 2 sorban vannak elhelyezve a védőgázas csomagolásban	TÁROLÁSI FELTÉTELEK:	0 °C és +5 °C között																											
Állomány, szerkezet, metszlap:	A metszslapon legalább 4 húsmozaik legyen, ami egyenletesen van eloszlaltva. A pép homogén, a pácolt mozaik mérete 12-18 mm szemcseméretre aprított legyen. A rúd állománya rugalmas, se nem kemény, se nem puha. 10 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín - és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány 1-2 mm-es méretű tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, jól összeáll.	TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	48 óra																											
Szín, íz, illat:	A metszslap egyenletes világos rózsaszínű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt hús íze mellett bors - és fokhagymaíz érezhető, de idegen és mellékízek nem érezhetők. Kellemesen, enyhén sós ízű. A főtt hús, a bors és a fokhagyma illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők.	SZÁLLÍTÁSI KÖRÜLMÉNYEK:	Max. 0 °C és +5 °C hőmérsékletű hűtő - vagy termoszkocsi, zárt, szennyeződéstől mentes rakodótér																											
KÜLALAK VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE:		ALERGÉN ÉS EGYÉB INFORMÁCIÓK:	Allergén összetevőt a "1169/2011 EU a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról" szóló rendelet alapján nem tartalmaz																											
		Átlagos tápérték tartalom 100g termékben	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>930 kJ 224 kcal</td> </tr> <tr> <td>Zsír</td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td>amelyből telített zsírsav</td> <td>7,2 g</td> </tr> <tr> <td>Szénhidrát</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>amelyből cukor</td> <td>0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Fehérje</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Só</td> <td>2 g</td> </tr> </tbody> </table>	Energia	930 kJ 224 kcal	Zsír	18 g	amelyből telített zsírsav	7,2 g	Szénhidrát	2,5 g	amelyből cukor	0,9 g	Fehérje	13 g	Só	2 g													
Energia	930 kJ 224 kcal																													
Zsír	18 g																													
amelyből telített zsírsav	7,2 g																													
Szénhidrát	2,5 g																													
amelyből cukor	0,9 g																													
Fehérje	13 g																													
Só	2 g																													