




Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426		EAN: 2038080			
A TERMÉK NEVE:		Kedvenc Ízek Bécsi virsli cca 2000g (füstölt, hőkezelt húskészítmény, védőgáz csomagolásban)			
TÖMEG:		cca. 2kg			
CSOMAGOLÁS:		emészthető bélbe töltött termék			
KATEGÓRIA:		Húskészítmény-vörösáru			
ALKATEGÓRIA:		Virsli			
LOGISZTIKA		5db/láda 10kg/láda			
TERMÉK MEGHATÁROZÁSA:					
Húspépet tartalmazó füstölt-főtt húskészítmény					
ÖSSZETÉTEL:					
Összetevők: sertéshús (53%), ivóvíz, sertés szalonna, burgonyakeményítő, étkezési só, állati fehérje (sertés bőrkepor), emulgeálószer (E450), antioxidánsok (E316, E330), ízfokozó (E621), fűszer, aromák (fűsáromával), fűszerkivonatok, színezék (E120), tartósítószer (E250).					
ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK:					
Külső alak:		Sima, egyenletes vastagságú			
Állomány, szerkezet, metszlap:		Tapintásra rugalmas, se nem puha se nem kemény, szerkezete homogén pép jellegű. Metszlapja homogén állományú 2mm-nél nagyobb légüreg nem vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható.			
Szín, íz, illat:		Metszlapja egyenletes, megfelelő színű. Füstölt termékre jellemző füst,-és főtt húsíz , valamint illat érezhető			
KÜLSŐ VIZUÁLIS MEGJELÉNTÉSE:					
					

Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426	EAN: 2038080																														
FIZIKAI ÉS KÉMIAI JELLEMZŐK:																															
Mutató:	Egység:	Limit:																													
Összes fehérjetartalom	%	min:11%																													
víz tartalom	%	max:70%																													
zsír tartalom	%	max:25%																													
Nátrium-klorid tartalom	%	max:2,2%																													
MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:																															
<table border="1" style="margin: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Késztermék mikrobiológiai jellemzői</th> <th rowspan="3">Paraméterek</th> <th rowspan="3">Mértékegység</th> <th colspan="2">Határérték</th> </tr> <tr> <th>"m"</th> <th>"M"</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella</td> <td>0/25 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Enterococcus faecalis</td> <td>CFU/g</td> <td style="text-align: center;">10³</td> <td style="text-align: center;">10⁵</td> </tr> <tr> <td>Koaguláz pozitív Staphylococcus</td> <td>CFU/g</td> <td style="text-align: center;">10³</td> <td style="text-align: center;">10⁴</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td>CFU/g</td> <td style="text-align: center;">10¹</td> <td style="text-align: center;">10²</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>CFU/g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">10²</td> </tr> </tbody> </table>					Késztermék mikrobiológiai jellemzői	Paraméterek	Mértékegység	Határérték		"m"	"M"	Salmonella	0/25 g	0	0	Enterococcus faecalis	CFU/g	10 ³	10 ⁵	Koaguláz pozitív Staphylococcus	CFU/g	10 ³	10 ⁴	Clostridium perfringens	CFU/g	10 ¹	10 ²	Listeria monocytogenes	CFU/g	0	10 ²
Késztermék mikrobiológiai jellemzői	Paraméterek	Mértékegység	Határérték																												
			"m"	"M"																											
			Salmonella	0/25 g	0	0																									
Enterococcus faecalis	CFU/g	10 ³	10 ⁵																												
Koaguláz pozitív Staphylococcus	CFU/g	10 ³	10 ⁴																												
Clostridium perfringens	CFU/g	10 ¹	10 ²																												
Listeria monocytogenes	CFU/g	0	10 ²																												
SZAVATOSSÁGI IDŐ:		TÁROLÁSI FELTÉTELEK:																													
20 nap		0 és (+5)°C között																													
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:		SZÁLLÍTÁSI KÖRÜLMÉNYEK:																													
5 nap		0 és (+5)°C között hűtőkocsiban, zárt, szennyeződégmentes rakodótérben.																													
ALLERGÉN ÉS EGYÉB INFORMÁCIÓK:		Átlagos tápértéktartalom 100g termékben																													
Allergént nem tartalmaz		Energia	881 KJ 212 kcal																												
		Zsír	17g																												
		amelyből telített zsírsav	7,7g																												
		Szénhidrát	2,8																												
		amelyből cukrok	0g																												
		Fehérje	12g																												
		Só	2,1g																												