


Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426	EAN: 293108	
---	--------------------	---


A TERMÉK NEVE:	Kedvenc ízek Hegyi sonka cca 2000g
TÖMEG:	cca 2,0 kg
CSOMAGOLÁS:	vákuumcsomagolás
KATEGÓRIA:	Hőkezelt hústermék
ALKATEGÓRIA:	-
LOGISZTIKA	-

TERMÉK MEGHATÁROZÁSA:
Gluténmentes, Gyorspácolás, Cseh recept alapján Hőkezelt hústermék, a termék burkolata nem ehető Formázott, hőkezelt sertéscomb sonka

ÖSSZETÉTEL:
sertéshús(70%), ivóvíz, sertésbőr, etkezési só, sonkaaroma, stabilizátorok-E450, E451, sűrítőanyag-E407a, cukor, antioxidáns-E316, tartósítószer-E250 Min.tiszta izomfehérje tartalom 13%. Minőségi osztály-minőségi.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK:	
Külalak:	A termék forma felhasználásával van alakítva, vákuumcsomagolt, felülete bőrrel fedet.
Állomány, szerkezet, metszéslap:	Metszetén sovány izomszövet mozaikja látható. Az izomszövet színe a húsrózsaszín különböző árnyalata.
Szín, íz, illat:	Friss füstölés utáni, enyhén sós, füstölt. Állománya tömör, rugalmas, összeálló.



Forgalmazó adatai: MIRBESZ Kereskedelmi Kft. H-2051 Biatorbágy Tormásrét u. 1. Telefon: +36 23 312-468 Fax: +36 23 312-426	EAN: 293108	
---	--------------------	---

FIZIKAI ÉS KÉMIAI JELLEMZŐK:		
Mutató:	Egység:	Limit:
sótartalom		-
víz aktivitása (aw)		-
pH (20°C)		-
tiszta izomfehérje		min.13%
kollagéntartalom az összfehérjéből		-
fehérjetartalom kollagén nélkül		-
víz és fehérjetartalom aránya		-
zsír és fehérjetartalom aránya		-

MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK:
A BIZOTTSÁG 2073/2005/EK RENDELETE (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól előírásainak megfelelőek

SZAVATOSSÁGI IDŐ:	TÁROLÁSI FELTÉTELEK:
fogyaszthatósági idő: 28 nap	(+1 - +5°C)
TERMÉK MEGBONTÁSA UTÁNI SZAV. IDŐ:	SZÁLLÍTÁSI KÖRÜLMÉNYEK:
72 h	(0 - +5°C)

ALLERGÉN ÉS EGYÉB INFORMÁCIÓK:	Átlagos tápértéktartalom 100g termékben	
	Energia	451 kJ 108 kcal
	Zsír	4,4g
	amelyből telített zsírsav	1,7g
	Szénhidrát	1,3g
	amelyből cukor	0,7g
	Fehérje	16g
	Só	2,0g