

## Termék specifikáció

Termékazonosító	Cikkszám: 11008, VTSZ: 16024911, NAGYKUNHUS-EAN13: 5998081308212
Élelmiszerkönyvi besorolás	MÉ 1-3/13-1
Termék megnevezése:	<b>Füstölt főtt tarja vf.</b> sertéshúsból előállított, füstölt, főtt, darabolt, gyorspácolt húskészítmény, vákuumcsomagolt
Termék információ:	A sertés tarja csontozását követően, a csont nélküli húsrészeket megformázzuk, majd páclével injektáljuk és tumblerben 8 órát gyorspácoljuk. Az így kialakított félkész terméket fűzzük, botra szedjük, főzzük, füstöljük. Hűtés után szükség szerint daraboljuk, szeleteljük és vákuumcsomagoljuk.
Összetevők:	sertés tarja csont nélkül, étkezési só, emulgeálószer: E451; stabilizátor: E450; dextróz, burgonyakeményítő, sűrítőanyagok: E407, E415, E410; savanyúságot szabályozó anyag: E500; ízfokozó: E621; antioxidáns: E301; tartósítószer: E250; füst
Hústartalom:	100g késztermék 99,6 g sertéshús felhasználásával készül
Allergének:	A termék nyomokban tartalmazhat mustárt és tejet.
Fogyasztható (nap/hónap/év):	A címkén jelzett időpontig.
Tárolási hőmérséklet:	0-(+5) °C közötti hőmérsékleten
Tárolási információ:	Felbontás (megvágás) után 0-(+5) °C tárolási feltételek mellett az eltarthatósági időn belül fogyasztható: 2 nap
Fogyaszthatósági határidő:	20 nap
Termék kiszerelése:	Elődleges összetevő származási helye: EU vákuumfóliában, vagy vákuumtasakban
Egység tömege:	~2.2 Kg

Energia tartalom (A feltüntetett tápérték adatok tájékoztató jellegűek ingadozásuk előfordulhat. A tápértékre vonatkozó adatok számításon és tudományos értékeken alapulnak.):

Átlagos tápérték 100g termékben:	
Energia:	1198 kJ / 289 kcal
Zsír	23.7 g
- amelyből telített zsírsavak	9.9 g
Szénhidrát	0.8 g
- amelyből cukrok	0.2 g
Fehérje	18.1 g
Só	3.43 g

Az üzemben élelmiszerbiztonságot garantáló HACCP és nyomonkövetési rendszer működik. A gyártó biztosítja, hogy az általa előállított termék minden tekintetben megfelel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendelet előírásainak, illetve az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI.11.) EüM rendeletnek, továbbá az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendeletnek. Az élelmiszerek jelölésénél eleget tesz a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EK rendelkezéseinek.

**Füstölt főtt tarja vf.  
NYÍLATKOZAT ALLERGÉN ÖSSZETEVŐKRŐL**

1. Földimogyoró és a belőle készült termékek.	Nem tartalmaz
2. Zeller és abból készült termékek	Nem tartalmaz
3. Mustár és a belőle készült termékek.	Nem tartalmaz
4. Kén-dioxid és az SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.	Nem tartalmaz
5. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).	Nem tartalmaz
6. Szójabab és a belőle készült termékek.	Nem tartalmaz
7. Csonthéjas gyümölcsök (diófélék) és azok melléktermékei	Nem tartalmaz
8. Hal és a belőle készült termékek.	Nem tartalmaz
9. Tojás és a belőle készült termékek.	Nem tartalmaz
10. Rákfélék és a belőlük készült termékek.	Nem tartalmaz
11. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.	Nem tartalmaz
12. Csiriz tartalmú gabonafélék (glutén)	Nem tartalmaz
13. Szezám magok (szezám)	Nem tartalmaz
14. Csillagfürt és abból készült termékek	Nem tartalmaz

Kelt: Kunhegyes, 2024.11.21.

Szegedi Sándor  
Ügyvezető Igazgató

Aláírás nélkül is hiteles.  
910238c5b71f62e7ee31b3c7f067432c