

## Termék specifikáció

Termékazonosító	Cikkszám: 11066, VTSZ: 02101960, NAGYKUNHUS-EAN13: 5998081303040
Élelmiszerkönyvi besorolás	MÉ 1-3/13-1
Termék megnevezése:	<b>Füstölt szűzpecsenye</b> sertéshúsból előállított, füstölt, nyers, gyorspácolt húskészítmény
Termék információ:	A formára igazított alapanyagot nitrites pác-só keverék és sonkapác adalék hozzáadásával injektáljuk, majd vákuumos tumblerben kezeljük. Pihentetés után felfűzzük, botra szedjük, füstölő kocsira rakjuk. Forró levegővel szárítjuk, a felület leszáradása után füstöljük. A füstölés addig tart, amíg ki nem alakul a termékre jellemző szép piros, füstös felület. Hűtés, szükség szerint csomagolás.
Összetevők:	sertés szűzpecsenye, 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 106 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:	12 nap
Egység tömege:	Elődleges összetevő származási helye: EU ~0.4 Kg
Felhasználási útmutató:	Nyers készítmény, hőkezelés (sütés vagy főzés) után ajánlott fogyasztani!

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

Átlagos tápérték 100g termékben:	
Energia:	584 kJ / 139 kcal
Zsír	5.3 g
- amelyből telített zsírsavak	2.2 g
Szénhidrát	0.7 g
- amelyből cukrok	0.2 g
Fehérje	22.1 g
Só	4.59 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 szűzpecsenye**  
**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, 2024.10.22.

Szegedi Sándor  
Ügyvezető Igazgató

Aláírás nélkül is hiteles.  
10362d6214e7704e32bcb26c471fe6c0