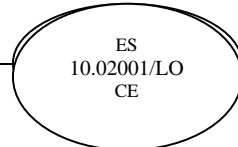


**Q****PRODUKTDATENBLATT**Revision: 4
Datum: 02/01/2017
Code: PC3.12
Kontrollierte Kopie**PRODUKT:** Süße Chorizo-Wurst Rosario (2x3)**ZUTATEN:** Schweinefleisch*, Paprika, Salz, Knoblauch, Dextrin, Dextrose, Laktose, Milcheiweiß, Milchpulver, Zucker, Pfeffer, Rosmarin, Konservierungsmittel (E-250), Antioxidationsmittel (E-301).***112 g Schweinefleisch werden verwendet, um 100 g des Endprodukts zu erhalten. Wurst in Naturdärmen vom Schwein.****PRODUKTBESCHREIBUNG:** Belüftetes Fleischprodukt (siehe die Ausarbeitung-Flussdiagramm) mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt, mit Halb-Reifung, Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.**PRAESENTATION**Code: 46
Gewicht: ca. 2 Kg. Verpackung
Maßen: unterschiedlich
Karton: 3 Verpackungen
Karton Gewicht: ca. 6 Kg.
Verpackungsart: Vakuum
Folie Art: Lebensmittelplastik
Verpackungsmaterial: Tiefziehverpackung, Schrumpfolie
Grüner Punkt: Ecoembes N:00292
Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003)**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**Darm: Naturdarm vom Schwein, eßbar.
Kaliber: 32x 34 mm
Farbe: Hellrot
Geschmack: süß
Aroma: intensiv
Gaumen: nachhaltig
Schnitt: sauber
Reifung: 7 Tage**QUANTITATIVE FORMEL:**Schweinefleisch 93 %
Paprika, Salz, natürlicher Knoblauch, Zusatzstoffe 7 %**NAEHWERTANGABEN**

Ungefährte Mittelwerte pro 100g

Brennwerte----- 473Kcal/1977KJ
Eiweiß----- 20,7 g
Kohlenhydrate----- 1,95 g
Davon Zucker----- 0,5 g
Fett----- 42,5 g
Davon gesättigte Fettsäure-----17,0 g
Ballaststoffe----- 0 g
Salz----- 2,95 g**TAGESWERTE***(1) % TW
23,6 %
41,4 %
0,75 %
0,55 %
60,7 %
85,0 %
0 %
49,2 %**PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**RD 474/2014, RD 142/2002 (Internen Spezifikationen)
- Endgültige pH: niedriger als a 5,5. Aw: < 0,920
- Feuchtigkeit: max 45 %
- Eiweiß*: min 30 %
- Fett*: max 57 %
- Kohlenhydrate*: max 9 %
- Hydroxiprolin*: Máx: 0,6 %
- Kollagen/Eiweiß Verhältnis: max 16 %
- Nitrate: < 250 ppm - Nitrite: < 150 ppm
*Auf Trockenextrakt ausgedruckt

*(1) % TW: Tageswerte basiert auf einer Ernährung von 2000 Kcal/8400 kJ

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN- Zählung *Escherichia Coli*: <100 ufc/g
- Zählung *Staphylococcus Aureus*: <100 ufc/g
- Präsenz von *Salmonella Shigella*: Fehlen/25 g
- Zählung *Clostridium Reduzierende Sulfiten*: < 100 ufc/g
- Präsenz von *Lysteria Monocytogenes*: Fehlen/25g**PALETTE:**Euro-Palette: Breite 80cm, Länge 120cm
Kartons- Maßen: 425 x 315 x 130 mm (Karton n°4)
Anzahl der Kartons Palette: 48 (Schicht: 6 Schichte x Höhe: 8 Schichte)

CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	29	44525	000046	9
CODE KARTON	29	44525	000046	9

TEMPERATUR**BITTE KUEHL LAGERN**

TRANSPORT: (T ^a empfohlen)	Max: 8°C	Min: 2°C	Optimal: 4°C
LAGRUNG: (T ^a empfohlen)	Max: 8°C	Min: 2°C	Optimal: 4°C
VERKAUFSSTELLE: (T ^a empf.)	Max: 8°C	Min: 2°C	Optimal: 4°C

HALTBARKEIT: Global: 90 Tage

Verpackungsdatum bis zum Lieferdatum: ca. 15 Tage

VERZEHANWEISUNGEN: Wir empfehlen die Packung zu öffnen und vor dem Verzehr bei Raumtemperatur für 10-15 Minuten zu halten, wegen Belüftung. Dann kann man mit dem Kochen fortfahren. **VOR DEM ESSEN, KOCHEN.****ALLERGEN ERKLAERUNG:** Es enthält Allergene aus Milchprodukte (Laktose, Milcheiweiß, Milchpulver). Glutenfrei und frei von anderen Allergenen gemäß Anhang V, RD 1245/2008.**VERWENDUNGSZWECK UND ZIELBEVOELKERUNG:** Alle Verbraucher, außer Allergiker gegen einige Zutaten und schwangeren Frauen.**VERTEILUNG:** Gekühlter TransportVORBEREITET BEI
QUALITAETSABTEILUNG

DATUM DER LETZTEN UEBERPRUEFUNG: 2017



Q

PRODUKTDATENBLATT

Revision: 4
Datum: 02/01/2017
Code: PC3.12
Kontrollierte Kopie

VORBEREITET BEI
QUALITAETSABTEILUNG

DATUM DER LETZTEN UEBERPRUEFUNG: 2017