



Q

# PRODUKTDATENBLATT

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

**PRODUKT:** Scharfe 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 eßbaren Naturdärmen vom Schwein.

**PRODUKTBESCHREIBUNG:** Belüftetes Fleischprodukt (siehe die Ausarbeitung-Flussdiagram) mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt, mit Halb-Reifung. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.

**PRAESENTATION**

Code: 47  
Gewicht: ca. 2 Kg. Verpackung  
Maßen: unterschiedlich  
Karton: 3 Verpackungen  
Karton Gewicht: ca. 6 Kg.  
Verpackungsart: schützende Atmosphäre  
Folie Art: Lebensmittelplastik  
Verpackungsmaterial: Tiefziehverpackung, Schrumpfolie  
Grüner Punkt: Ecoembes N:00292  
Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003)

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Darm: Naturdarm von Schwein, eßbar  
Kaliber: 32x 34 mm  
Farbe: Hellrot  
Geschmack: scharf  
Aroma: intensiv  
Gaumen: nachhaltig  
Schnitt: sauber  
Reifung: 7 Tage



ES  
10.02001/LO  
CE

**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

**TAGES- WERTE**

\*(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 Kartons x Höhe: 8 Schichte)

CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	29	44526	47	8
CODE KARTON	29	44526	47	8

**TEMPERATUR**

**BITTE KUEHL LAGERN**

TRANSPORT: (T <sup>a</sup> empfohlen)	Máx: 8°C	Mín: 2°C	Ideal: 4°C
LAGERUNG: (T <sup>a</sup> empfohlen)	Máx: 8°C	Mín: 2°C	Ideal: 4°C
VERKAUFSSTELLE: (T <sup>a</sup> empf.)	Máx: 8°C	Mín: 2°C	Ideal: 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.

**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 Transport

VORBEREITET 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