



# Q PRODUKTDATENBLATT

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

**PRODUKT:** Scharfe Chorizo-Wurst Rosario 350g. / schützende Atmosphäre

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Paprika, Salz, Knoblauch, Dextrin, Laktose, Milcheiweiß, Milchpulver, Zucker, Pfeffer, Rosmarin, Konservierungsmittel(E-250), Antioxidationsmittel (E-301).

\* 112 g Schweinefleisch werden verwendet, um 100 g des Endprodukts zu erhalten.

**PRODUKTBESCHREIBUNG:** Belüftetes Fleischprodukt (siehe die Ausarbeitung-Flussdiagram) mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt. Es erhält zugelassene Zusatzstoffe, die den Lufttrocknungsprozess begünstigen. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.

### PRAESENTATION

Code: 226  
Gewicht: 350 g.  
Maßen: ca. 10-15 cm  
Karton: 20 Einheiten  
Karton Gewicht: ca. 7 Kg  
Verpackungsart: schützende Atmosphäre  
Folie-Art: Lebensmittelplastik  
Verpackungsmaterial: Heißsiegelfolie  
Grüner Punkt: Ecoembes N:00292  
Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003)

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Darm: Naturdarm  
Kaliber: 32/34 mm  
Farbe: Hellrot  
Geschmack: scharf  
Aroma: intensiv  
Gaumen: nachhaltig  
Schnitt: sauber  
Reifung: 7 Tage

### QUANTITATIVE FORMEL:

Schweinefleisch 93 %  
Paprika, Salz Knoblauch, Zusatzstoffe 7 %

ES  
10.02001/LO  
CE

### NAEHRWERTANGABEN

Ungefähre 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 5,5. Aw: < 0,920
- Feuchtigkeit: Max 45 %
- Eiweiß\*: Min 30 %
- Fett\*: Max 57 %
- Kohlenhydrate\*: Max 9 %
- Hydroxiprolin\*: Max: 0,6 %
- Kollagen/Eiweiß Verhältnis: Max 16 %
- Nitrate: < 250 ppm - Nitrite: < 150 ppm
- \* Auf Trockenextrakt ausgedruckt.

### 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

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

### 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	84	22003	00226	3
CODE KARTON	84	22003	00226	3

### TEMPERATUR

BITTE KUEHL UND TROCKEN LAGERN

TRANSPORT: (T<sup>a</sup> empfohlen) Max: 8°C Min: 2°C Optimal: 4°C

LAGERUNG: (T<sup>a</sup> empfohlen) Max: 8°C Min: 2°C Optimal: 4°C

VERKAUFSTELLE: (T<sup>a</sup> empf.) Max: 8°C Min: 2°C Optimal: 4°C

HALTBARKEIT: Global: 90 Tage

Verpackungsdatum bis zum Lieferdatum: ca. 15 Tage.

**VERZEHRSANWEISUNGEN:** Wir empfehlen die Packung zu öffnen und vor dem Verzehr bei Raumtemperatur für 10-15 Minuten zu halten, wegen Belüftung. Vor dem Verzehr 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 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