



Q

PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: Süße Chorizo-Wurst in Ringform 200 g				
ZUTATEN: *Schweinefleisch, Paprika, Salz, Knoblauch, Dextrin, Dextrose, <u>Laktose</u> , <u>Milchweiß</u> , <u>Milchpulver</u> , Zucker, Pfeffer, Rosmarin, Säurekorrekturstoffen (E-331(iii)), Emulgatoren ((E-450(i),E-452(i),E-451(i))), Konservierungsmittel (E-250), Antioxidationsmittel (E-301). *143 g Schweinefleisch werden verwendet, um 100 g des Endprodukts zu erhalten. Wurst in Naturdärmen vom Schwein.				
PRODUKTBESCHREIBUNG: Luftgetrocknetes Rohprodukt (siehe die Ausarbeitung-Flussdiagramm) mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt. Es erhält zugelassene Zusatzstoffe, die den Lufttrocknungsprozess begünstigen. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.				
PRAESENTATION Code:124 Gewicht: 200 g. Maßen: ca. 24 cm Tara Folie: 5 g Karton: 30 Einheiten Kartons-Nettogewicht: 6,15 Kg. Kartons-Bruttogewicht: 6,51 Kg. Verpackungsart: schützende Atmosphäre Folie Art: Lebensmittelplastik Verpackungsmaterial: Heißsiegelfolie Grüner Punkt: Ecoembes N:00292 Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003) Produkt nicht ionisiert		ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN Darm: Naturdarm vom Schwein, eßbar. Kaliber: 32/34 mm Farbe: Hellrot Geschmack: süß Aroma: intensiv Gaumen: nachhaltig Schnitt: sauber Reifung: 20 Tage		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <p>ES 10.02001/LO CE</p> </div>
QUANTITATIVE FORMEL: Schweinefleisch 93 % Paprika, Salz, natürlicher Knoblauch, Zusatzstoffe 7 %				
NAEHRWERTANGABEN Ungefähre Mittelwerte pro 100g		TAGESWERTE *(1) % TW	PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN	
Brennwerte----- 483Kcal/2015 kJ		24, %	RD 474/2014, RD 142/2002	
Eiweiß----- 21,0 g		41,4 %	- Endgültige pH: < 5,5. Aw: < 0,900	
Kohlenhydraten----- 3,0 g		0,75 %	- Feuchtigkeit: Max 45%	
Davon Zucker----- 0,5 g		0,55 %	- Eiweiß*: Min 22%	
Fett----- 43 g		60,7 %	- Fett*: Max 70%	
Davon gesättigte Fettsäure----- 17 g		85,0 %	- Kohlenhydraten*: Max 10%	
Ballaststoffe----- 0 g		0 %	- Hidroxiprolin*: Max: 0,7%	
Salz----- 3,60 g		60,0 %	- Kollagen-Eiweiß-Verhältnis: ≤ 30 %	
			- Nitrate: < 150ppm - Nitrite: < 150ppm	
			*Auf Trockenextrakt ausgedruckt.	
*(1) % TW: Tageswerte basiert auf einer Ernährung von 2000 Kcal/8400 kJ		MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN		
		- Zählung <i>Escherichia Coli</i> : <100 ufc/g		
		- Zählung <i>Staphylococcus Aureus</i> : <100 ufc/g		
		- Präsenz von <i>Salmonella Shigella</i> : Fehlen/25 g		
		- Zählung <i>Clostridium Reduzierende Sulfiten</i> : < 100 ufc/g		
		- Präsenz von <i>Listeria Monocytogenes</i> : Fehlen/25g		
PALETTE: Euro-Palette: Breite 80cm, Länge 120cm Kartonsmaßen: 425 x 315 x 130 mm (Karton N° 4), Tara: 360 g Anzahl der Kartons Palette: 48 (Schicht: 6 Kartons x Höhe: 8 Schichte)				
CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	84	22003	00124	2
CODE KARTON	84	22003	00124	2
TEMPERATUR		BITTE KUEHL UND TROCKEN LAGERN		
TRANSPORT: (T ^a empfohlen)	Máx: 14°C	Min: 2°C	Optimal: 8°C	
LAGERUNG: (T ^a empfohlen)	Máx: 14°C	Min: 2°C	Optimal: 8°C	
VERKAUFSSTELLE: (T ^a empf.)	Máx: 14°C	Min: 2°C	Optimal: 8°C	
HALTBARKEIT: Global: 180 Tage Verpackungsdatum bis zum Lieferdatum: ca. 15 Tage				
VERZEHRANWEISUNGEN: Wir empfehlen die Packung zu öffnen und vor dem Verzehr bei Raumtemperatur für 10-15 Minuten zu halten, wegen Belüftung. Nach dem Öffnen, im Kühlschrank lagern.				
ALLERGEN ERKLAERUNG: Es enthält Allergene aus Milchprodukte. 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 UEBERPRUEFUENG: 2017
---	--



Q

PRODUKTDATENBLATT

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

VORBEREITET BEI:
QUALITAETSABTEILUNG

DATUM DER LETZTEN UEBERPRUEFUENG: 2017

REGELUNGEN UNE-EN-ISO 9001 – BRC/IFS