



Q

PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: Schinken ohne Knochen "V"

ZUTATEN: Schweineschinken, Salz, Zucker, Antioxidationsmittel (E-301) (0,02%) und Konservierungsmittel (E-250) (0,01%).

PRODUKTBESCHREIBUNG: Hochwertiges Produkt aus traditioneller Herstellung. In natürlichen Trockenräume gereift. Unter Lufttrocknung und Reifung behandelt. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.

PRAESENTATION

Code: 63
Gewicht: ca. 5 Kg.
Maßen: unterschiedlich
Plastik Tara: 9 g
Karton: 1 Einheit
Kartons-Nettogewicht: ca. 5,5 Kg.
Kartons-Bruttogewicht: ca. 5,95 Kg.
Verpackungsart: Vakuum
Folie Art: Lebensmittelplastik
Verpackungsmaterial: Plastik Tüte
Grüner Punkt: Ecoembes N:00292
Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003)

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Darm:--
Kaliber: --
Farbe: Dunkelrot
Geschmack: aromatisch
Aroma: intensiv
Gaumen: saftig
Schnitt: gleichmäßig
Reifung: 10 Monate



ES
10.02001/LO
CE

QUANTITATIVE FORMEL:

Schweineschinken 98%
Salz, Zucker und zugelassene Zusatzstoffe 2%

NAEHRWERTANGABEN

Ungefähre Mittelwerte pro 100g

		TAGES- WERTE
Brennwerte	245Kcal / 1024Kj	*(1) % TW 12,25 %
Eiweiß	29,1 g	58,2 %
Kohlenhydrate	0,1 g	0,04 %
Davon Zucker	0 g	0,0 %
Fett	14,2 g	20,28 %
Davon gesättigte Fettsäure	5,68 g	28,4 %
Ballaststoffe	0 g	0 %
Salz	5,33 g	88,8 %

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

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Regelung RD 142/2002

- Nitrate: Max: 250 ppm
- Nitrite: Max: 100 ppm
- Aw: < 0,920
- pH: < 5,9

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
Karton Maßen: 425 x 315 x 130 mm (Karton N° 4); Tara: ca. 360 g
Anzahl der Kartons Palette: 48 (Schicht: 6 Kartons x Höhe: 8 Schichte)

CODE	LAND	UNTERNEHMENS- IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	29	44548	00063	0
CODE KARTON	29	44548	00063	0

TEMPERATUR

BITTE KUEHL UND TROCKEN LAGERN

	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Optimal: 8°C
TRANSPORT: (Tª empfohlen)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Optimal: 8°C
LAGERUNG: (Tª empfohlen)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Optimal: 8°C
VERKAUFSSTELLE: (Tª empf.)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Optimal: 8°C

HALTBARKEIT: Global: 180 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. Nach dem Öffnen, im Kühlschrank lagern.

ALLERGEN ERKLAERUNG: Allergenenfrei 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
---	---------------------------------------