

**Q****PRODUKTDATENBLATT**Revision: 4
Datum: 02/01/2017
Code: PC3.12
Kontrollierte Kopie**PRODUKT:** Schweineschulter gepellt völlig sauber**ZUTATEN:** Schweineschulter, Salz, Zucker, Antioxidationsmittel (E-301) (0,02%) und Konservierungsmittel (E-250) (0,01%).**PRODUKTBESCHREIBUNG:** Hochwertiger Schweineschulter ohne Knochen aus traditioneller Herstellung. In natürlichen Trockenräume gereift. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.**PRAESENTATION**Code: 12
Gewicht: ca.: 2,2-2,5 Kg.
Maßen: unterschiedlich
Karton: 2 Einheiten
Karton Gewicht: ca. 4,8-5,5 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: 6 Monate**QUANTITATIVE FORMEL:**Schweineschulter 98%
Salz, Zucker und zugelassene Zusatzstoffe 2%ES
10.02001/LO
CE**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)
Anzahl der Kartons Palette: 48 (Schicht: 6 Kartons x Höhe: 8 Schichte)

CODE	LAND	UNTERNEHMENS- IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	29	44552	00012	3
CODE KARTON	29	44552	00012	3

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.**ALLERGEN ERKLAERUNG:** Allergenfrei 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
---	---------------------------------------