



Q

PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: Spezieller Geräucherter Speck, ohne „Ternilla“ (Knorpel)				
ZUTATEN: Schweinespeck, Wasser, Salz, Dextrose, Aromen, Gewürze, Milcheiweiß, Emulgatoren (E-451, E-452), Geliermittel (E-407), Antioxidationsmittel (E-331, E-316, E-325), Konservierungsmittel (E-250), Farbstoff (E-120).				
PRODUKTBESCHREIBUNG: Gekochtes Produkt (siehe Ausarbeitung-Flussdiagramm). Unter Wärmebehandlung und mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt.				
PRAESENTATION		ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN		
Code: 632 Gewicht: 4 Kg. Maßen: 40 x 20 cm Karton: 2 Einheiten Karton Gewicht: 8 Kg. Verpackungsart: Vakuum Folie Art: Lebensmittelplastik Verpackungsmaterial: Plastik Tüte Grüner Punkt: Ecoembes N:00292 Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003) Produkt nicht ionisiert		Tüte: PA/PR 90 Kaliber: 300mm x 500 mm Farbe: weiß-rosa Geschmack: aromatisch Aroma: geräuchert Gaumen: auffallend Schnitt: gleichmäßig Herstellung: 4 Tage		
QUANTITATIVE FORMEL:				
Schweinespeck 85 %				
Salzlake 15%				
NAEHRWERTANGABEN		TAGESWERTE	PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN	
Ungefähre Mittelwerte pro 100g		*(1) % TW	Extra Kategorie (BOE 09-11-81) RD 474/2014	
Brennwerte ----- 264Kcal/1104kJ		13,2 %	- Nitrate: Max 250ppm	
Eiweiß----- 12 g		24,0 %	- Nitrite: Max 100ppm	
Kohlenhydrate----- 3,2 g		1,23 %	- Milcheiweiß: Max 3%	
Davon Zucker----- 0,8 g		0,9 %	- Zucker: Max 5 %	
Fett----- 22,6 g		32,3 %	- Gesamte Phosphate Max. 5000ppm	
Davon gesättigte Fettsäure----- 7,3 g		36,5 %	- Stärkemehl: Max 10%	
Ballaststoffe----- 0 g		0 %	MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	
Salz----- 2,54 g		42,3 %	- Zählung <i>Escherichia Coli</i> : <100 ufc/g	
*(1) % TW: Tageswerte basiert auf einer Ernährung von 2000 Kcal/8400 kJ		- 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				
- Zählung von Gesamte Enterobakterien: <100 ufc/g				
PALETTE:				
Euro-Palette: Breite 80cm, Länge 120cm				
Karton Maßen: 509 x 216 x 130 mm (Karton N° 33)				
Anzahl der Kartons Palette: 49 (Schicht 7 x Höhe 7)				
CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	29	44566	00632	6
CODE KARTON	29	44566	00632	6
TEMPERATUR		BITTE KUEHL LAGERN		
TRANSPORT: (T^a empfohlen)		Máx: 5°C	Mín: 0°C	Optimal: 3°C
LAGERUNG: (T^a empfohlen)		Máx: 5°C	Mín: 0°C	Optimal: 3°C
VERKAUFSTELLE: (T^a empf.)		Máx: 5°C	Mín: 0°C	Optimal: 3°C
HALTBARKEIT: Global: 120 Tage				
Verpackungsdatum bis zum Lieferdatum: ca. 6 Tage				
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.				
VERZEHRANWEISUNGEN:				
Am besten zwischen 0° und 5°C halten. Man kann es verzehren, entweder geschnitten und/oder gekocht.				
VERTEILUNG: Gekühlter Transport.				

VORBEREITET BEI:
 QUALITAETSABTEILUNG

DATUM DER LETZTEN UEBERPRUEFUNG: 2017