

**Q****PRODUKTDATENBLATT**Revision: 4
Datum: 02/01/2017
Code: PC3.12
Kontrollierte Kopie**PRODUKT:** Iberische Chorizo-Wurst Cular**ZUTATEN:** Iberische-Schweinefleisch (70%), Schweinefleisch, Salz, Paprika, Knoblauch, Dextrose, Laktose, Dextrin, Milcheiweiß, Milchpulver, Zucker, Säurekorrekturstoffe (E-331iii) (0,3%), Emulgatoren (E-452, E-450, E451) (0,3%), Konservierungsmittel (E-250) (0,2%) und Antioxidationsmittel (E -301) (0,1%).
135 g Fleisch werden verwendet um 100 g. des Endprodukts zu erhalten. Künstliche Wurstfülle.**PRODUKTBESCHREIBUNG:** Luftgetrocknetes Rohprodukt (siehe Ausarbeitung-Flussdiagramm) mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt. In natürlichen Trockenräume gereift. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.**PRAESENTATION**Code: 6
Gewicht: ca. 1,0 Kg.
Maßen: unterschiedlich
Tara Folie: 2 g
Karton: 6 Einheiten
Kartons-Nettogewicht: ca. 6,012 Kg.
Kartons-Bruttogewicht: ca. 6,452 Kg.
Verpackungsart: Vakuum
Folie Art: Lebensmittelplastik
Verpackungsmaterial: Plastiktüte
Grüner Punkt: Ecoembes N:00292
Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003)
Produkt nicht ionisiert**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**Darm: Naturdarm vom Schwein (Cular), eßbar.
Kaliber: 50-55 mm
Farbe: rot
Geschmack: aromatisch
Aroma: intensiv
Gaumen: nachhaltig
Schnitt: dick
Reifung: 4 Monate.**QUANTITATIVE FORMEL:**Iberische-Schweinefleisch 70%
Schweinefleisch 25%
Zugelassene Zusatzstoffe 5%ES
10.02001/LO
CE**NAEHRWERTANGABEN**

Ungefähre Mittelwerte pro 100g

Brennwerte ----- 469Kcal/1961KJ
Eiweiß----- 27,5 g
Kohlenhydrate----- 0,9 g
Davon Zucker----- 0,02 g
Fett----- 39,5 g
Davon gesättigte Fettsäure----- 15,7 g
Ballaststoffe----- 0 g
Salz----- 3,47 g**TAGESWERTE***(1) % TW
23,45 %
55,0 %
0,34 %
0,02 %
56,4 %
78,5 %
0 %
57,8 %**PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Extra Kategorie, RD 474/2014, RD 142/2002

- Endgültige pH: < 4,98. Aw: < 0,920
- Feuchtigkeit: Max 45%
- Eiweiß*: Mín 22%.
- Fett*: Max. 65%
- Gesamte Kohlenhydrate*: Max 5%
- Kollagen/EiweißVerhältnis: Max: 25
- Hydroxiprolin*: Max: 0,6%
- Nitrate: < 150ppm. Nitrite: < 150ppm

*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
Karton Maßen: 735 x 155 x 145mm (Karton N° 6); Karton Tara: 440 g
Anzahl der Kartons Palette: 56 (Schicht: 7 Karton x Höhe: 8 Schichte)

CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	29	44527	00006	7
CODE KARTON	29	44527	00006	7

TEMPERATUR**BITTE KUEHL UND TROCKEN LAGERN**

TRANSPORT: (T° empfohlen)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Optimal: 8°C
LAGERUNG: (T° empfohlen)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Optimal: 8°C
VERKAUFSTELLE: (T° 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:** 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