

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

PRODUKT: Eichel Iberische Chorizo-Wurst				
ZUTATEN: Iberische-Schweinefleisch, Salz, Paprika, Knoblauch, Dextrose, <u>Laktose</u> , <u>Dextrin</u> , <u>Milcheiweiß</u> , <u>Milchpulver</u> , 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.				
PRODUKTBESCHREIBUNG: Luftgetrocknetes Rohprodukt (siehe Ausarbeitung-Flussdiagramm) mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt. In natürlichen Trockenräume gereift. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.				
PRAESENTATION Code: 87 Gewicht: ca. 1,0 Kg. Maßen: unterschiedlich Karton: 6 Einheiten Karton Gewicht: ca. 6 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) Kaliber: 55/60 mm Farbe: rot Geschmack: aromatisch Aroma: intensiv Gaumen: nachhaltig Schnitt: dick Reifung: 90 Tage		
QUANTITATIVE FORMEL:				
Iberische-Schweinefleisch 95%		ES 10.02001/LO CE		
Zugelassene Zusatzstoffe 5%				
NAEHRWERTANGABEN Ungefähre Mittelwerte pro 100g		TAGESWERTE	PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN	
Brennwerte ----- 469Kcal/1961KJ		*(1) % TW	Extra Kategorie, RD 474/2014, RD 142/2002	
Eiweiß----- 27,5 g		23,45 %	- Endgültige pH: < 4,98. Aw: < 0,920	
Kohlenhydrate----- 0,9 g		55,0 %	- Feuchtigkeit: Max 45%	
Davon Zucker----- 0,02 g		0,34 %	- Eiweiß*: Min 22%.	
Fett----- 39,5 g		0,02 %	- Fett*: Max. 65%	
Davon gesättigte Fettsäure----- 15,7 g		56,4 %	- Gesamte Kohlenhydrate*: Max 5%	
Ballaststoffe----- 0 g		78,5 %	- Kollagen/EiweißVerhältnis: Max: 25	
Salz----- 3,47 g		0 %	- Hydroxiprolin*: Max: 0,6%	
		57,8 %	- Nitrate: < 250ppm. Nitrite: < 50ppm	
			*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>Lysteria Monocytogenes</i> : Fehlen/25g	
PALETTE: Euro-Palette: Breite 80cm, Länge 120cm Karton Maßen: 735 x 155 x 145mm (Karton N° 6) Anzahl der Kartons Palette: 56 (Schicht: 7 Kartons x Höhe: 8 Schichte)				
CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	29	44787	00087	7
CODE KARTON	29	44787	00087	7
TEMPERATUR BITTE KUEHL UND TROCKEN LAGERN				
TRANSPORT: (T ^a empfohlen)		Máx: 14°C	Mín: 2°C	Optimal: 8°C
LAGERUNG: (T ^a empfohlen)		Máx: 14°C	Mín: 2°C	Optimal: 8°C
VERKAUFSSTELLE: (T ^a empf.)		Máx: 14°C	Mín: 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				
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