

**Q****PRODUKTDATENBLATT**Revision: 4
Datum: 02/01/2017
Code: PC3.12
Kontrollierte Kopie**PRODUKT: Trio Viehfutter Iberische Schweineschulter + Iberische Chorizo-Wurst + Iberische Salchichon-Wurst****ZUTATEN:** IBERISCHE SCHWEINESCHULTER: Viehfutter Iberische Schweineschulter, Salz, Zucker, Antioxidationsmittel (E-301) und Konservierungsmittel (E-250). IBERISCHE CHORIZO-WURST: Iberisches Schweinefleisch, Schweinefleisch, Salz, Paprika, Knoblauch, Dextrin, Dextrose, Laktose, Milcheiweiß, Milchpulver, Emulgatoren (E-450, E-452, E-451), Säurekorrekturstoffe (E-331iii) und Konservierungsmittel (E-250). 135 g Fleisch werden verwendet um 100 g des Endprodukts zu erhalten. IBERISCHE SALCHICHON-WURST: Iberisches Schweinefleisch, Schweinefleisch, Salz, Zucker (Laktose, Dextrose, Zucker), Gewürze, Dextrin, Emulgatoren (E-452), Antioxidationsmittel (E-301), Konservierungsmittel (E-250). 135 g Fleisch werden verwendet um 100 g des Endprodukts zu erhalten.**PRODUKTBESCHREIBUNG:** Luftgetrocknetes Rohprodukt gemäß Ausarbeitung-Flussdiagramm, mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.

PRAESENTATION	ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	NAEHRWERTANGABEN	TAGESWERTE
Code: 331 Gewicht: ca. 150 g. Verpackung Maßen: 250 x 138 mm Einheiten: 20 Kartons-Nettogewicht: ca. 3,0 Kg. Kartons-Bruttogewicht: ca. 3,5 Kg. Verpackungsart: Vakuum Folie Art: Lebensmittelplastik Verpackungsmaterial: Tiefziehverpackung, Schrumpfolie Grüner Punkt: Ecoembes N:00292 Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003)	Darm: abwesend Kaliber: 55-60 mm in Iberische Chorizo- und Salchichon-Wurst Farbe: charakteristisch von dem Produkt Geschmack: aromatisch Aroma: intensiv Gaumen: nachhaltig Schnitt: dick	Ungefähre Mittelwerte pro 100g Brennwerte ----- 406Kcal/1697,1KJ Eiweiß----- 29,3 g Kohlenhydrate----- 0,63 g Davon Zucker----- 0,23 g Fett----- 35,8 g Davon gesättigte Fettsäure-----11,7 g Ballaststoffe----- 0 g Salz----- 2,5 g	*(1) % TW 20,3 % 58,6 % 0,24 % 0,25 % 51,1 % 58,5 % 0 % 41,6 %
		*(1) % TW: Tageswerte basiert auf einer Ernährung von 2000 Kcal/8400 kJ	

QUANTITATIVE FORMEL:**IBERISCHE SCHWEINESCHULTER:** Iberische Schweineschulter: 98%, Salz und andere Zusatzstoffe: 2%**IBERISCHE CHORIZO-WURST:** Iberisches Schweinefleisch: 95%, zugelassene Zusatzstoffe: 5%**IBERISCHE SALCHICHON-WURST:** Iberisches Schweinefleisch: 95%, zugelassene Zusatzstoffe: 5%**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 *Listeria Monocytogenes*: Fehlen/25g

PALETTE:Euro-Palette: Breite 80cm, Länge 120cm
Karton Maßen: 289 x 258 x 93 mm (Länge x Breite x Höhe)
Anzahl der Kartons Palette: 120 (12 Kartons pro Schicht y 10 Höhen).

CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	84	22003	00331	4
CODE KARTON	84	22003	00331	4

TEMPERATUR	BITTE KUEHL LAGERN		
TRANSPORT: (T ^a empfohlen)	Máx: 8°C	Mín: 0°C	Optimal: 4°C
LAGERUNG: (T ^a empfohlen)	Máx: 8°C	Mín: 0°C	Optimal: 4°C
VERKAUFSSTELLE: (T ^a empf.)	Máx: 8°C	Mín: 0°C	Optimal: 4°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:****IBERISCHE SCHWEINESCHULTER:** Glutenfrei und frei von anderen Allergenen gemäß Anhang V, RD 1245/2008.**IBERISCHE CHORIZO-WURST:** Es enthält Allergene aus Milchprodukte (Laktose, Milcheiweiß, Milchpulver). Glutenfrei und frei von anderen Allergenen gemäß Anhang V, RD 1245/2008.**IBERISCHE SALCHICHON-WURST:** 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