

**Q****PRODUKTDATENBLATT**Revision: 4
Datum: 02/01/2017
Code: PC3.12
Kontrollierte Kopie**PRODUKT:** Iberische Schweineschulter (Schale 100g.)**IBERISCHE SCHWEINESCHULTER:** Viehfutter Iberische Schweineschulter, Salz, Zucker, Antioxidationsmittel (E-301) und Konservierungsmittel (E-250).**PRODUKTBESCHREIBUNG:** Produkt aus edlem Stück (siehe Ausarbeitung-Flußdiagramm) mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt. In natürlichen Trockenräume gereift. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.**PRAESENTATION**Code: 581
Nettogewicht: ca. 100 g.
Bruttogewicht: ca. 170 g.
Maßen: 290 x 240 x 2 mm.
Karton: 25 Einheiten
Kartons-Nettogewicht: ca. 2,5 Kg.
Kartons-Bruttogewicht: ca. 4,25 Kg.
Verpackungsart: Vakuum
Folie Art: Lebensmittelplastik
Verpackungsmaterial: Tiefziehverpackung, Schrumpfolie
Grüner Punkt: Ecoembes N:00292
Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003)**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**Darm: -----
Kaliber: -----
Farbe: Hellrot
Geschmack: aromatisch
Aroma: intensiv und lang
Gaumen: saftig
Schnitt: gleichmäßig
Reifung: 20 Monate**QUANTITATIVE FORMEL:**

Iberische Schweineschulter 100 %

ES
10.02001/LO
CE**NAEHRWERTANGABEN**

Ungefähre Mittelwerte pro 100g

Brennwerte ----- 235Kcal/982kJ
Eiweiß----- 39,9 g
Kohlenhydrate----- 0,75 g
Davon Zucker----- 0,2 g
Fett----- 8,0 g
Davon gesättigte Fettsäure-----3,2 g
Ballaststoffe----- 0 g
Salz----- 4,47 g**TAGESWERTE***(1) % TW
11,8 %
79,8 %
0,29 %
0,22 %
11,4 %
16,0 %
0 %
74,5 %**PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Regelung BOE 21-03-1980 und RD 142/2002

- Feuchtigkeit*: Max 55%
- Endgültige pH: niedriger als 5,2. Aw: < 0,920
- Eiweiß*: 44% (unsere Analyse) , Fett*: 5%
- Kohlenhydrate*: 0,5%
- Nitrate: niedriger als 150ppm
- Nitrite: niedriger als 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

PALETTE:Euro-Palette: Breite 80cm, Länge 120cm
Karton Maßen: 360x260x135 mm (COLIS N° 37)
Anzahl der Kartons Palette: 81 (Schicht: 9 Kartons x Höhe: 9 Schichte)

CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	84	22003	00581	3
CODE KARTON	84	22003	00581	3

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
VERKAUFSTELLE: (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 ERKLÄRUNG:** 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